

Breadmaker DeLuxe
Article 152000



• Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
• Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
• Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
• Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης •

CE



1



Algemene informatie

Dit volautomatische apparaat mengt en kneedt het deeg en bakt vervolgens het brood. Het apparaat wordt geleverd met een maatbeker, maatschepje en twee bakblikken met anti-aanbaklaag: een enkel blik voor grotere broden en een dubbel blik voor twee kleinere of verschillende broden. De broodbakmachine is voorzien van 11 programma's die u voor verschillende soorten brood, cake en jam kunt gebruiken. Eén programma kan op uw persoonlijke recept worden ingesteld. Het apparaat heeft een timer die u kunt instellen op de tijd waarop u wilt dat het brood klaar is - zo kunt u er bijvoorbeeld voor zorgen dat u heerlijk brood hebt voor het ontbijt!



Bediening en onderdelen

Zie figuur 1.

Het apparaat heeft de volgende onderdelen:

1 Deksel met kijkvenster
2 Een knop MENU
3 Een knop TEMP
4 Een knop LOAF
5 Display
6 Een knop START/STOP
7 Een knop PROCESS
8 Een knop TIME
9 Stroomsnoer en stekker
10 Behuizing
11 Maatschepje
12 Enkel bakblik
13 Maatbeker
14 Dubbel bakblik
15 Kneedarmen
16 Stalen haakje

Voor het eerste gebruik

- **Lees deze instructies aandachtig en volg ze nauwkeurig op. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.**
- **Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Voor dit apparaat hebt u een geaard stopcontact nodig.**

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de stickers van het apparaat.
2 Reinig het apparaat en alle accessoires (zie 'Onderhoud en reiniging').
3 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak zodat het niet kan vallen.
4 Plaats het bakblik in de machine en druk het omlaag tot het vastklikt.
5 Plaats de twee kneedarmen op de assen onderin het bakblik. Draai de kneedarmen totdat u voelt dat ze vastzitten op de assen.
6 Sluit de deksel.
7 Steek de stekker in het stopcontact.
U hoort een korte pieptoon en de displayverlichting gaat ongeveer 30 seconden aan.
De display toont Programma 1, de tijd 3:20 en een temperatuur van 180°C.
De streepjes in de tijddisplay knipperen niet om aan te geven dat de klok niet loopt.
8 Druk herhaaldelijk op de knop MENU tot de display programma **8** aangeeft (BAKE stand).
9 Druk op de knop START/STOP en laat het apparaat ongeveer 10 minuten bakken.
De streepjes in de tijddisplay knipperen om aan te geven dat de klok loopt. De tijddisplay begint af te tellen.
10 Na ongeveer 10 minuten houdt u de knop START/STOP meer dan twee seconden ingedrukt om het programma te stoppen. U hoort een pieptoon als teken dat het programma is beëindigd. Laat het apparaat afkoelen.
11 Haal het bakblik uit het apparaat.

12 Reinig het bakblik en de kneedarmen en droog ze grondig af.
Zie 'Onderhoud en reiniging'.
13 Herhaal deze procedure met het tweede bakblik.

- **Bij het eerste gebruik van het apparaat kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel stoppen. Zorg dat er voldoende ventilatie voor het apparaat is.**
- **De bakblikken die bij het apparaat zijn geleverd, zijn voorzien van een anti-aanbaklaag op basis van PTFE. Bij verwarming hiervan kunnen kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).**

Het apparaat voorbereiden op gebruik

1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak zodat het niet kan vallen.
2 Kies het bakblik dat u wilt gebruiken: het enkele of dubbele bakblik.
3 Plaats de twee kneedarmen op de assen onderin het gewenste bakblik. Draai de kneedarmen totdat u voelt dat ze vastzitten op de assen.



Voordat u gaat bakken, raden we u aan de gaten rondom de assen van de kneedarmen in het bakblik met boter te vullen voordat u de kneedarmen plaatst. Hierdoor voorkomt u dat het deeg op deze plekken blijft vastplakken en zijn de kneedarmen gemakkelijker uit het brood te verwijderen wanneer dat klaar is.

Gebruik

Ingrediënten toevoegen

1 Weeg de benodigde ingrediënten voor het recept af.



Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in de machine (totaal max. 1150 g (2,5 lb.) voor het enkele bakblik of 450 g (1 lb.) voor elke helft van het dubbele bakblik); anders zal het deeg over het bakblik lopen.

2 Doe de ingrediënten stuk voor stuk in het bakblik. Giet nu eerst water of een andere vloeistof in het bakblik. Voeg vervolgens het meel en - afhankelijk van het recept - suiker, zout, boter en gist of bakpoeder toe.
Plaats de gist of het bakpoeder in een kuiltje in het meel en alle andere ingrediënten gescheiden van elkaar in een hoekje van het bakblik (dit is speciaal van belang wanneer u de timer gebruikt)
3 Plaats het bakblik in de machine en druk het stevig omlaag tot het vastklikt.
4 Sluit de deksel.

- **Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat. Zo krijgt u een goede verspreiding van de nevel en worden voorwerpen in de omgeving niet vochtig.**
- **Gebruik geen scherpe voorwerpen in de bakblikken, zoals metalen spatels, messen en vorken. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.**

Programma instellen

5 Steek de stekker in het stopcontact.
U hoort een korte pieptoon en de displayverlichting gaat ongeveer 30 seconden aan..
De display toont Programma 1, de tijd 3:20 en een temperatuur van 180°C.
De streepjes in de tijddisplay knipperen

niet om aan te geven dat het programma niet loopt.

6 Selecteer het gewenste programma door herhaaldelijk op de knop MENU te drukken totdat het gewenste programmanummer wordt weergegeven.
Zie 'MENU-selectie'.
7 Selecteer de gewenste baktemperatuur door herhaaldelijk op de knop TEMP te drukken totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.
Zie 'Temperatuurselectie'.
8 Geef het volume van het brood aan door herhaaldelijk op de knop LOAF te drukken tot de display de pijl onder het gewenste volume aangeeft (2.5LB, 2.0LB of DOUBLE).
Zie 'Selectie volume brood'.
9 Met behulp van de knop TIME kunt u de tijd waarop het brood klaar moet zijn, uitstellen tot het gewenste tijdstip.
Zie 'TIME'.

Bakken

10 Druk op de knop START/STOP. U hoort een korte pieptoon en de streepjes in de tijddisplay knipperen om aan te geven dat het geselecteerde programma loopt.

- **Afgezien van de knop START/STOP zijn alle andere knoppen vanaf dit moment inactief om te voorkomen dat u per ongeluk op een knop drukt en zo de programma's ongewenst verandert.**
- **U kunt het programma stoppen door meer dan twee seconden op de knop START/STOP te drukken. U hoort een korte pieptoon en de streepjes in de tijdsaanduiding stoppen met knipperen om aan te geven dat het programma is beëindigd.**
- **Gebruik het apparaat altijd met gesloten deksel.**
- **Als de netspanning mocht wegvallen tijdens het gebruik, dan schakelt het apparaat automatisch uit. Als de netspanning tussen 5 en 15 minuten wordt hersteld, schakelt het apparaat weer automatisch in. Het programma wordt dan afgemaakt.**
  Als de netspanning meer dan 15 minuten wegvalt, kan het programma niet worden afgemaakt Als het deeg zich nog niet in de rijsfase bevindt, kunt u in dat geval op de knop START/STOP drukken om het programma opnieuw van voor af aan te beginnen. Anders gooit u de ingrediënten weg en begint u opnieuw.
- **Gebruik ovenwanten als u het apparaat tijdens of na gebruik aanraakt. Het apparaat en het bakblik worden heet.**
- **Het apparaat functioneert prima onder uiteenlopende temperaturen, maar het volume van brood dat in een zeer warme of koude kamer wordt gebakken, kan verschillen. We raden u aan het apparaat bij een temperatuur tussen 15 en 35 °C te gebruiken.**

Door de kijkvensters in de deksel kunt u het bakproces volgen.

Voor de programma's BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET, en SANDWICH:

11 Gedurende het bakproces krijgt u pieptonen te horen. Deze pieptonen herinneren u eraan extra ingrediënten toe te voegen voor extra smaak (indien gewenst):
Open de deksel, voeg de benodigde ingrediënten toe en sluit de deksel weer.

Einde

12 Wanneer het programma is afgelopen krijgt u enkele pieptonen te horen. Nadat het brood is gebakken, houdt het apparaat het nog een uur warm. Dit voorkomt condensvorming in de korst van het brood. Als u dit

warmhoudproces wilt stopzetten, drukt u meer dan 2 seconden op de knop START/STOP. Bij einde programma klinkt opnieuw een pieptoon.



Het apparaat en het bakblik worden erg heet. Gebruik ovenwanten om de deksel te openen en het bakblik uit het apparaat te nemen.

13 Verwijder het brood uit het bakblik door het om te draaien en voorzichtig los te kloppen. Gebruik eventueel een houten of plastic spatel, maar zorg ervoor dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt. De kneedarmen kunnen nog in het brood vastzitten. Gebruik het stalen haakje om deze uit het brood te verwijderen. Verwijder deze voorzichtig, ze zijn heet. Laat het brood op een rekje afkoelen voordat u het aansnijdt. (Tip: het gemakkelijkst snijdt u vers brood met het Princess elektrische mes (artikelnummer 492952).
14 Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
15 Wanneer u klaar bent met het apparaat trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat voldoende afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt. Zie 'Onderhoud en reiniging'.

MENU-selectie

1 Druk op de knop MENU om tussen de verschillende programma's te schakelen.

1. BASIC
Dit is het meest gebruikte programma voor het kneden, doen rijzen en bakken van gewoon brood.

2. QUICK
Dit programma kunt u gebruiken om broden te kneden, doen rijzen en bakken in minder tijd dan het BASIC programma. Brood dat met dit programma wordt gebakken is doorgaans kleiner en compacter.

3. FRENCH
Een programma dat kneedt, doet rijzen en bakt, en gebruikmaakt van een langere rijstijd. Hierdoor krijgt het brood een krokante korst en lichte structuur.

4. SUPER RAPID
Een heel kort programma om het brood te kneden, doen rijzen en bakken. Hiermee krijgt u een grof brood.

5. WHOLE WHEAT
Dit programma wordt gebruikt voor het kneden, doen rijzen en bakken van volkorenbrood. We raden u aan niet de vertragingsfunctie (timer) te gebruiken in combinatie met dit programma omdat dit tot minder goede resultaten zal leiden.

6. SWEET
Een programma om zoet brood te kneden.

7. DOUGH
Met dit programma kunt u deeg kneden en doen rijzen, zonder het te bakken. Het deeg kunt u gebruiken om broodjes, pizza's, gestoomd brood, enz. te maken.

8. BAKE
Met dit programma kunt u een brood bakken zonder deeg te kneden en doen rijzen.
U kunt het ook gebruiken om de baktijd te verlengen met gewenste instellingen, direct nadat u een ander standaard bakprogramma hebt gebruikt.

9. JAM
Gebruik dit programma om jam en marmelades te koken. Hak het fruit en/of de groenten fijn voordat u ze in het bakblik plaatst.

10. SANDWICH
Met dit programma kunt u casinobrood kneden, doen rijzen en bakken. Dit brood

heeft een lichte structuur en een dunnere korst.

11. HOME MADE
Dit programma kan door de gebruiker worden ingesteld. U kunt de tijdsinstellingen voor kneden, rijzen, bakken en warmhouden aan uw eigen persoonlijke bakstijl aanpassen.
Zie 'HOME MADE-programma'.

HOME MADE-programma

In het programma HOME MADE kunt u de timing van de verschillende programmaonderdelen naar eigen wens instellen.
De tijdsintervallen zijn als volgt:

Programmaonderdeel	Tijd
KNEAD1	3 - 14 min
RISE1	20 - 60 min
KNEAD2	8 - 24 min
RISE2	1 - 60 min
RISE3	20 - 120 min
BAKE	0 - 80 min
WARM	0 - 120 min

1 Steek de stekker in het stopcontact.
U hoort een korte pieptoon en de displayverlichting gaat ongeveer 30 seconden aan.
De display toont Programma 1, de tijd 3:20 en een temperatuur van 180°C De streepjes in de tijddisplay knipperen niet om aan te geven dat het programma niet loopt.
2 Druk herhaaldelijk op de knop MENU tot programma nummer 11 (HOME MADE) wordt weergegeven.
3 Druk op de knop PROCESS.
U ziet dat KNEAD1 op de display begint te knipperen en dat de tijdsinstelling voor dit programmaonderdeel KNEAD1 op de display wordt weergegeven.
Verander de instelling door herhaaldelijk op de knop TIME te drukken. Elke keer dat u op de knop TIME drukt, gaat de tijdsinstelling met een minuut omhoog.
Als u de knop TIME ingedrukt houdt, gaat de tijdsinstelling sneller omhoog.
Zodra de tijdsinstelling het maximum heeft bereikt, drukt u nogmaals op de knop TIME om weer naar de minimuminstelling te gaan.
Pas de tijdsinstelling naar wens aan.
4 Druk op de knop PROCESS om naar de instelling van het volgende programmaonderdeel (RISE1) te gaan.
Wijzig de tijdsinstelling op dezelfde manier als hierboven beschreven.
5 Druk elke keer op de knop PROCESS om de tijdsinstellingen voor de resterende programmaonderdelen (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE en WARM) aan te passen.
6 Wanneer u de programma-instellingen naar wens hebt aangepast, drukt u op de knop START/STOP om het programma op te slaan.
7 Selecteer de gewenste baktemperatuur door herhaaldelijk op de knop TEMP te drukken totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven. Zie 'Temperatuurselectie'.
8 Met behulp van de knop TIME kunt u de tijd waarop het brood klaar moet zijn, uitstellen tot het gewenste tijdstip. Zie 'Timer'.
9 Druk nogmaals op de knop START/ STOP om het programma te starten.
10 Voor nadere instructies met betrekking tot het bakken en beëindigen van het programma, gaat u naar ' Bakken' en ' Einde' .

Temperatuurselectie

De baktemperatuur wordt op de display weergegeven in °C, evenals met een pijl die LOWER, MEDIUM of HIGH aangeeft.

Nr.	PROGR.	LOWER	MEDIUM	HIGH
1.	BASIC	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.
8.	BAKE	160°C	180°C	200°C
9.	JAM	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.
10.	SANDWICH	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE	Progr.	Progr.	Progr.

1 Druk op de knop TEMP om te schakelen tussen de temperatuurinstellingen LOWER, MEDIUM en HIGH.

Selectie volume brood

Uitsluitend voor de programma's BASIC,FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET, en SANDWICH:

1 Druk op de knop LOAF om tussen de hoeveelheidsinstellingen te schakelen zoals hieronder weergegeven:
De instellingen 2.5 LB en 2 LB worden normaal gesproken voor het enkele bakblik gebruikt, terwijl de instelling DOUBLE doorgaans wordt gebruikt voor het dubbele bakblik.

Instelling	Hoeveelheid
2.5 lb.	1.150 g.
2 lb.	900 g.
DOUBLE	2 x 450 g.

Timer

Met de timer kunt u aangeven wanneer u wilt dat het apparaat het gekozen programma afrondt (uitsluitend voor de programma's BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET , BAKE, SANDWICH en HOME MADE).
Voorbeeld:

1 Doe de ingrediënten stuk voor stuk in het bakblik. Giet nu eerst water of een andere vloeistof in het bakblik. Voeg vervolgens het meel en - afhankelijk van het recept - suiker, zout, boter en gist of bakpoeder toe.
Plaats de gist of het bakpoeder in een kuiltje in het meel en alle andere ingrediënten gescheiden van elkaar in een hoekje van het bakblik. De gist mag niet in aanraking komen met vloeistof, zout of boter, om het gistingsproces niet gelijk in gang te zetten.
2 Selecteer de gewenste programma-, temperatuur- en hoeveelheidsinstellingen.
3 Stel dat het 22.00 uur is en u om 7.30 uur versgebakken brood wilt. In dit

geval zit hier 9 uur en 30 minuten tussen.
Gebruik de knop TIME om de start met ongeveer 9:30 uit te stellen.
Elke keer dat u op de knop TIME drukt, neemt de 'gereed' tijd met 10 minuten toe.
Als u de knop TIME ingedrukt houdt, zal de tijdsaanduiding na korte tijd met stappen van 10 minuten toenemen.

4 Druk op de knop START/STOP om de timer te starten. De streepjes in de tijddisplay knipperen om aan te geven dat de klok loopt. De timer start het programma en zorgt ervoor dat uw brood op de ingestelde tijd klaar is.

Het apparaat uitschakelen en opbergen

1 Trek de stekker uit het stopcontact.
2 Laat het apparaat goed afkoelen.
3 Reinig het apparaat en alle accessoires (zie 'Onderhoud en reiniging').
4 Bewaar het apparaat op een droge, vorstvrije plek.



Onderhoud en reiniging

- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon.**
- **Zorg dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact wanneer u het gaat schoonmaken.**
- **Reinig het apparaat nooit wanneer het nog heet is.**
- **Let op dat er geen vocht in contact komt met de elektrische onderdelen van het apparaat.**
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.**
- **Gebruik om het apparaat te reinigen nooit harde, bijtende of schurende schoonmaakproducten of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels).**
- **Alleen de losse onderdelen en accessoires (bakblikken, kneedarmen, meetschepje en -beker en het stalen haakje) kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Het apparaat zelf mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.**

1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
2 Reinig de behuizing van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Gebruik warm water en een beetje afwasmiddel om de doek vochtig te maken.
3 Reinig de losse onderdelen (bakblikken, kneedarmen, maatlepel en -beker en stalen haakje) in water met zeep of in de vaatwasser.
4 Droog het apparaat en de accessoires grondig voordat u ze opbergt.



Veiligheid

Algemene informatie

- **Lees deze instructies aandachtig en volg ze nauwkeurig op. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.**
- **Gebruik dit apparaat alleen overeenkomstig de instructies.**
- **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.**
- **Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een fysieke, zintuiglijke, verstandelijke of motorische handicap, of met gebrek aan de nodige ervaring en kennis, kan gevaarlijke situaties opleveren. Personen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van dergelijke personen moeten duidelijke**

instructies geven of toezien op het gebruik van het apparaat.

- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en van personen die het apparaat misschien niet veilig kunnen bedienen.
- Laat het apparaat alleen repareren door een bevoegde elektromonteur. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
- Gebruik uitsluitend accessoires die worden aanbevolen door de leverancier. Het gebruik van andere accessoires kan schade aan het apparaat tot gevolg hebben, wat gevaarlijk kan zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.

Elektriciteit en warmte

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Gebruik een geaard stopcontactdat is aangesloten op een zekeringgroep van minimaal 10 A en waarop geen andere zware belastingen zijn aangesloten.
- Als u een verlengsnoer gebruikt, gebruik dan een verlengsnoer met randaarding dat geschikt is voor het vermogen van het apparaat. Rol het verlengsnoer volledig uit en leg het zo neer dat niemand er over kan struikelen.
- De elektriciteit moet worden aangevoerd via een reststroomapparaat met een nominale actieve reststroom van niet meer dan 30 mA.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Trek nooit aan het snoer om het apparaat te verplaatsen.
- Verplaats het apparaat niet als het in bedrijf is.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Laat een beschadigd snoer vervangen door een bevoegde elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water of chemicaliën.
- Pak het apparaat niet op als het in het water is gevallen. Neem in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat hierna niet meer.
- Het apparaat en de onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Voorkom brandwonden en let op bij het aanraken van het apparaat en de onderdelen.
- Het apparaat moet de hitte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte vrij is rondom het apparaat en dat het niet in contact komt met brandbare materialen. Het apparaat mag niet worden afgedekt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opruimt, onderhoudt of reinigt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een andere warmtebron.

Tijdens gebruik

- **Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.**
- **Gebruik het apparaat nooit in een vochtige ruimte.**
- **Gebruik het apparaat uitsluitend bij een temperatuur tussen 15 °C en 35 °C.**
- **Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak zodat het niet kan vallen.**
- **Laat het stroomsnoer nooit over de rand van het aanrecht, het werkblad of de tafel hangen.**
- **Zorg er altijd voor dat het snoer volledig afgewikkeld is.**
- **Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.**
- **Schakel het apparaat uit en/of verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik en het apparaat wilt opbergen.**
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.**
- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Voordat u het apparaat verplaatst, moet u het uitschakelen en wachten tot het is afgekoeld.**
- **De bakplaat van dit apparaat is voorzien van een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen uiterst kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).**



Het milieu

U dient het verpakkingsmateriaal, zoals plastic en dozen, in de hiervoor aangewezen afvalbakken weg te gooien.

Indien u het apparaat wilt wegdoen terwijl het nog steeds goed werkt of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan dat het apparaat hergebruikt wordt.



Wanneer het einde van de gebruiksduur van het apparaat wordt bereikt, moet u zich hier op verantwoorde wijze van ontdoen, zodat hergebruik van (delen van) het apparaat kan worden gewaarborgd. Doe het apparaat niet bij uw ongescheiden afval; lever het in bij de winkel of breng het naar een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de inname- en inzamelingssystemen bij u in de buurt.

Toepasselijke Europese richtlijnen:
2002/95/EC
2002/96/EC



Enkele broodrecepten

Voor de hoeveelheden is uitgegaan van de bijgeleverde maatbeker en het maatschepje (met de maat voor een thee- of eetlepel aan de uiteinden).

Witbrood:

Tarwebloem of -meel	450 g
Gist (droge)	1½ theelepel
Olie	3 eetlepels
Melk	2 à 3 eetlepels
Zout	1½ theelepel

Suiker	1½ eetlepel
Water	250 ml

Volkorenbrood:

Vokorenmeel	450 g
Gist (droge)	1½ theelepel
Olie	3 eetlepels
Melk	2 eetlepels
Zout	1½ theelepel
Suiker	1½ eetlepel
Water	260 ml

Gemengd brood:

Tarwemeel	400 g
Waldkornmeel (of andere meelsoort)	50 g
Gist (droge)	1½ theelepel
Olie	3 eetlepels
Melk	2 eetlepels
Yoghurt	1 eetlepel
Zout	1½ theelepel
Suiker	1½ eetlepel
Water	250 ml

Ingrediënten

Natuurlijk kunt u meteen een broodje bakken met één van de recepten. Maar als u de smaak te pakken krijgt, is het leuk om wat met de verschillende ingrediënten te experimenteren. Om dat te doen is het handig iets meer van de verschillende broodbak-ingrediënten af te weten. Hieronder vindt u informatie die u bij het bakken van pas kan komen.

Meel

Hoofdbestanddeel van brood is meel. Er bestaan veel verschillende soorten meel en meelmixen. Het maakt veel uit welke graansoort u voor uw brood gebruikt. Tarwebloem bevat bijvoorbeeld zo veel gluten dat het beter rijst dan ‘zwaarder’ meel, en dus minder gist nodig heeft. Gluten zijn eiwitcomplexen in graansoorten als tarwe, haver, rogge en gerst. Deze gluten vormen bij het rijzen van brood een netwerk dat de koolzuurgasbelletjes tegenhoudt. Hierdoor zal het brood rijzen.

Patent- of huishoudbloem

De meest blanke bloem heet patentbloem of huishoudbloem. Ze bevat vrijwel geen zemelen of kiemdeeltjes, wel veel gluten. Dit meel wordt meestal gebruikt om soepen en sauzen te binden, maar er valt best (wit)brood mee te bakken.

Tarwebloem en -meel

Tarwebloem is wit tarwemeel. Tarwemeel is wat grauwer van kleur en bevat een kleine hoeveelheid zemelen en kiemdeeltjes. Tarwebloem en -meel bevatten ook veel gluten.

Volkoren (tarwe-)meel

Volkorenmeel wordt gemalen van de volle, onbewerkte tarwekorrel. Alle zemelen en kiemdelen van de tarwe zitten er nog in. Volkorenmeel is net als tarwebloem glutenrijk, maar ‘zwaarder’ vanwege de zemelen en kiemdeeltjes. Daardoor zal het brood compacter worden als het van alleen maar volkorenmeel gebakken wordt. Daarom voegen de meeste thuisbakkers wat tarwebloem toe.

Naast deze soorten bestaan er nog tal van andere meelsoorten waarmee u naar hartelust kunt experimenteren, zoals: haver-, gerste-, boekweit-, spelt-, mais- en roggemeel.

Meelsoorten mengen

De meeste meelsoorten lenen zich goed voor onderlinge vermenging. De combinatie boekweit-/havermeel/ tarwebloem bijvoorbeeld. Of gerstemeel/ tarwebloem. Ook zijn er diverse meelmixen in de handel, zoals bijvoorbeeld waldkorn-, zes-, negen- of tiengranenmeel. Deze mixen bevatten soms al bloem en/of broodverbeteraar.

All-in-mixen

Er zijn ook meelmixen in de handel waaraan alle andere ingrediënten, behalve water, al zijn toegevoegd. Deze zogenaamde all-in-mixen zijn gemakkelijk en snel in gebruik, maar ook duurder.

Gist
Om brood te laten rijzen is gist nodig. Gist is er in verse vorm (‘blokjes’), maar ook gedroogd (korreltjes). De smaak van verse gist is iets uitgesprokener dan die van droge gist. Er zijn verschillende merken droge gist, die in hun werking enigszins kunnen verschillen. Welke gist het beste bevalt, is een kwestie van persoonlijke voorkeur. Grofweg kun je stellen dat je van droge gist (ook wel instantgist genoemd) in gewicht maar half zo veel nodig hebt als van verse. De werking van gist kan verstoord worden als de gist in contact komt met zout of vetstoffen. Zout ‘doodt’ de gist, vet ‘sluit de gistcellen op’ waardoor het deeg niet meer kan rijzen. Daarom is het belangrijk ervoor te zorgen dat gist, zout en boter in de broodbakmachine niet te dicht bij elkaar liggen.

Zout
Zout zorgt natuurlijk voor de smaak van brood, maar is ook belangrijk voor een krokante korst en voor het rijzen (terwijl zout het rijzen ook teniet kan doen als het in direct contact met de gist komt). Zout verstevigt de glutenconstructie die het brood vorm geeft. Tevens zorgt zout ervoor dat het brood niet de pan uit rijst en inzakt voor het goed en wel gebakken is.
Het is goed mogelijk een zoutarm of zelfs zoutloos brood te bakken, maar het is dan wel even variëren met de ingrediënten.

Vloeistoffen
De meest gangbare vloeistof om brood mee te bakken is water, maar u kunt het ook eens met (karne-)melk proberen. Dat beïnvloedt zowel de smaak als het rijzen en de broodstructuur.
Volle melk heeft door de vetten in de melk een positieve invloed op de versheid en de in melk aanwezige melksuiker (lactose) bevordert de rijskracht. Karnemelk geeft een lichter brood dat langer vers blijft.

Suiker
Suiker is maar ten dele belangrijk voor het rijsproces; meer nog bepaalt het de smaak van het brood. In plaats van suiker kan ook honing, stroop of siroop worden gebruikt. Gebruik in de broodmachine geen grove greinsuiker (dit zijn harde suikerparels) of kandij. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik bij het bakken geen kunstmatige zoetstoffen. Deze zijn over het algemeen niet goed bestand tegen verhitting.

Vetten
Vet is eigenlijk een broodverbeteraar; je hebt het niet per se nodig, maar het brood wordt er beter van als je het wel gebruikt. Vet maakt het deeg soepeler en zorgt ervoor dat het gemakkelijker kan rijzen. Vet sluit tevens het glutennetwerk af zodat het gevormde koolzuurgas wordt ‘vastgehouden’. Hierdoor wordt het brood malser en blijft het langer vers.
Diverse soorten vet zijn geschikt. Olie (zonnebloem- of olijf-), (room-)boter en margarine geven een prima resultaat. Van olie wordt de korst iets zachter. Margarine geeft een krokantere korst en komt tevens het rijsproces ten goede. Bij het bakken van een kruidenbrood kan het lekker zijn olie met een smaakje te gebruiken, zoals bijvoorbeeld walnoten-, knoflook- of basilicumolie.

Temperatuur
Het is het beste als de ingrediënten op kamertemperatuur zijn als ze in de bakvorm worden gedaan. Gebruik nooit te warme vloeistof. Dit kan de werking van de gist teniet doen.

Hulpmiddelen en tips

Afkoelen op rooster
Laat het brood na het bakken afkoelen op een rooster. Zo kan de warmte aan alle kanten ontsnappen.

Snijden na afkoeling
Zelfgebakken brood laat zich pas na afkoeling goed snijden. Is het brood nog warm, dan lukt snijden alleen goed met een elektrisch mes, bijvoorbeeld de Princess 2952 Silver Electric Knife.

Brood bewaren
Zelfgebakken brood kan het beste - na volledige afkoeling - in een theedoek worden gewikkeld. Zo blijft de korst knapperig. Speciale papieren broodzakken zijn ook geschikt. In plastic zakken wordt de broodkorst zacht, evenals in de koelkast.

Brood invriezen
Zelfgebakken brood kan goed worden ingevroren, vanzelfsprekend na volledige afkoeling. Het is handig om dit in dagelijkse porties te doen.
Ontdooien op kamertemperatuur is het beste, want in de magnetron droogt brood snel uit.
Hoewel invriezen dus mogelijk is, gaat het brood altijd in kwaliteit achteruit.

Donkerder brood
Om een brood donkerder te kleuren, kan 1 eetlepel cacaopoeder aan het meel worden toegevoegd. Dit is nauwelijks van invloed op de smaak.

Krokantere korst
Om een krokantere korst te krijgen, kunt u het brood na het bakken nog tien of vijftien minuten tijdens de warmhoudfase in de machine laten zitten.

Als het brood de pan uit rijst
Het rijsproces kunt u volgen door het kijkvenstertje. Normaalgesproken is het af te raden het deksel tijdens het rijzen te openen, want dan kan het brood inzakken. Maar mocht het deeg de pan uit rijzen en tegen het kijkvenster aanplakken (dit kan ook nog tijdens het bakken gebeuren), licht dan even het deksel op. Het deeg zal dan iets inzakken.

Een compact, klein brood
Te veel vloeistof geeft een klein, plat brood. Het deeg kan dan niet goed rijzen omdat het te nat is. Ook kan de gist te oud zijn geweest.

Te droog brood
Te weinig vloeistof geeft een te droog brood. Probeer het met (iets) meer water of melk. Is het brood na het bakken wel goed, maar droogt het daarna snel uit, voeg dan wat meer olie of boter toe.

Inzakkend brood
Rijst uw brood goed, maar zakt het tijdens het bakken in, bak dan eens met het kortste programma (Basic). In het algemeen kun je stellen dat bij de langere programma's de kans groter is dat broden tijdens het bakken inzakken.

Tot slot

Na al deze informatie heeft u in theorie alles in handen om uw eigen lievelingsrecept te ontwikkelen. Nu nog de praktijk. En dat kan best een beetje tegenvallen, want broodbakken is en blijft een ambacht dat u niet zo maar van de ene dag op de ander in de vingers zult hebben. De zoektocht naar het 'perfecte' brood, gaat vaak met vallen en opstaan gepaard. Wees niet teleurgesteld als het niet meteen lukt. Vraag andere thuisbakkers naar hun ervaringen. Verdiep u in de materie, lees erover, kijk eens op internet. En ga vooral door met experimenteren, want de mogelijkheden zijn eindeloos. En zelfgebakken brood is toch het lekkerst.



General information

This fully automatic breadmaker mixes and kneads the dough, and then bakes the bread. The appliance is supplied complete with a measuring cup and measuring spoon and two baking tins with non-stick coating: one single for larger breads and one double for two smaller or different breads.
The Breadmaker is equipped with 11 programs that you can use for various types of bread, cake and jam. One program can be adjusted to suit your personal recipe.
The appliance has a timer that you can use to set the time at which you wish the bread to be ready – for example, delicious bread when you sit down to breakfast!



Operation and controls

See figure 1.

The appliance includes the following components:
1 Lid with windows
2 MENU button
3 TEMP button
4 LOAF button
5 Display
6 START/STOP button
7 PROCESS button
8 TIME button
9 Power cord and plug
10 Housing
11 Measuring spoon
12 Baking tin single
13 Measuring cup
14 Baking tin double
15 Kneaders
16 Steel hook

Before first use

- **Read and follow these instructions carefully. Keep this manual for future reference.**
- **Make sure that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance.**
- **This appliance requires an earthed wall socket.**

1 Remove all packaging materials and stickers from the appliance.
2 Clean the appliance and all the accessories (see ‘Maintenance and cleaning’).
3 Put the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
4 Place a baking tin in the appliance and press it down till the tin clicks into position.
5 Place the two kneaders on the shafts on the bottom of the tin. Turn the kneaders till you feel that they are fixed on the shafts.
6 Close the lid.
7 Put the plug into the wall socket.
A short beep will be heard and the backlight of the display will switch on for about 30 seconds.
The display will show Program 1, time 3:20 and temperature 180°C. The dashes in the time indication do not blink to show that the clock is standing still.
8 Press the MENU button repeatedly till the display shows program **8** (BAKE mode).
9 Press the START/STOP button and let the appliance bake for about 10 minutes.
The dashes in the time display will blink to show that the clock is running. The time display will count down.
10 After about 10 minutes, press the START/STOP button for more than two seconds to stop the program. A beep will be heard as a sign that the program is stopped. Let the appliance cool down.

11 Pull the baking tin out of the appliance.
12 Clean the baking tin and the kneaders and dry them thoroughly.
See ‘Maintenance and cleaning’.
13 Repeat this procedure with the second baking tin.

- **The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.**
- **The baking tins supplied with this appliance are finished with a non-stick PTFE coating. when heated this coating may release small amounts of gases which are totally harmless to humans. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases. Therefore, this appliance should not be used near cage birds (for example, tropical birds such as parrots).**

Preparing the appliance for use

1 Put the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
2 Choose the baking tin that you want to use: the single or the double tin.
3 Place the two kneaders on the shafts on the bottom of the tin of your choice. Turn the kneaders till you feel that they are fixed on the shafts.

Before baking, it is recommendable to fill the holes around the shafts of the kneaders in the baking tin with butter prior to placing the kneaders. This prevents the dough sticking in these places and facilitates the removal of the kneaders from the bread when it is ready.

Use

Adding ingredients

1 Weigh the required ingredients for the recipe.



Never fill the appliance with more than the maximum quantity (a total of a maximum of 1150 g (2.5 lb.) for the single baking tin or 450 g (1 lb.) for each half of the double baking tin); otherwise the dough will spill over the baking tin.

2 Add the ingredients one by one to the baking tin. Begin by pouring water or liquid into the baking tin. Then add the flour and - depending on the recipe - add sugar, salt, butter and yeast or baking powder.
Put the yeast or baking powder in a hollow in the flour and each of the other ingredients in one corner of the baking tin (this is particularly important when using the timer).
3 Place the baking tin in the appliance and press it firmly down till it clicks in position.
4 Close the lid.

- **Make sure there is sufficient free space around the appliance. This will ensure that the vapour is distributed well and items close to the appliance will not become damp.**
- **Do not use sharp implements with the tins, such as metal spatulas, knives and forks. This may damage the non-stick coating.**

Setting the program

5 Put the plug into the wall socket.
A short beep will be heard and the backlight of the display will switch on for about 30 seconds.
The display will show Program 1, time 3:20 and temperature 180°C. The dashes in the time indication do not blink to show that the program is not running.
6 Select the required program by pressing the MENU button repeatedly till the required program number is displayed.
See ‘MENU selection’.

7 Select the required baking temperature by pressing the TEMP button repeatedly till the required temperature is displayed.
See 'Temperature selection'.
8 Specify the size of the loaf by pressing the LOAF button repeatedly till the display places the arrow below the required loaf size (2.5LB, 2.0LB or DOUBLE).
See "Loaf size selection'.
9 You can delay the time at which you wish to have the loaf ready by using the TIME button.
See 'TIME'.

Baking

10 Press the START/STOP button. A short beep will be heard and the dashes in the time display will start blinking to show that the selected program is running.

- **Apart from the START/STOP button, all other buttons are inactive from now on to avoid unwanted program changes by accidentally pressing a button.**
- **The program can be stopped by pressing the START/STOP button for more than two seconds. A short beep will be heard and the dashes in the time display will stop blinking to show that the program has stopped.**
- **Always use the appliance with the lid closed.**
- **The appliance will automatically switch off in the event of a power failure whilst it is in use. The appliance will automatically switch on again if the power is restored within 5 to 15 minutes. The appliance will then complete the program.**
  If the power interruption exceeds 15 minutes, the program can not be kept. If, in this case, the dough has not yet entered the rising phase, you can press the START/STOP button to restart the program from the beginning. Otherwise, discard the ingredients and start over again.
- **Use oven gloves if you need to touch the appliance during or after use. The appliance and the baking tin will become hot.**
- **The appliance will work fine in a wide temperature range, but there may be a difference in loaf size baking in a very warm room or in a very cold room. We suggest that the appliance is used at temperatures between 15 and 35°C.**

You can keep track of the baking process by looking through the windows in the lid.

For the programs BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET, and SANDWICH:

11 During the baking process beeps will be heard. These beeps alert you to add extra ingredients to improve the flavour (if required):
Open the lid and add the required ingredients and close the lid again.

End

12 When the program is finished, beeps will be heard to alert you to the program end.
The appliance will keep the bread warm for one hour once it is baked. This prevents condensation on the crust. If you want to stop this warming process, press the START/STOP button for more than 2 seconds. You will hear a beep to indicate the end of the program.



The appliance and the baking tin are very hot. Use oven gloves to open the lid and to remove the baking tin out of the appliance.

13 Remove the loaf from the baking tin by turning the tin upside down and tapping it gently. If so required, you can use a wooden or plastic spatula to remove the

loaf; take care however not to damage the non-stick coating.
The kneaders may remain in the loaf. Use the steel hook to remove them from the bread. Take care when removing them; they are hot.
Allow the bread to cool on a rack before cutting it. (Tip: you can cut fresh bread very easily with the Princess electrical knife (Article no. 492952).
14 Allow the appliance to cool down sufficiently before using it again.
15 When you have finished using the appliance remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down sufficiently before you clean and store it.
See ‘Maintenance and cleaning’.

MENU selection

1 Press the MENU button to toggle through the different programs.

1. BASIC
This is the most used program for kneading, rise and baking normal bread.

2. QUICK
This program can be used for the kneading, rising and baking of loaves in less time than the BASIC program. Bread baked with this program is usually smaller with a dense texture.

3. FRENCH
Program that kneads, rises and bakes using a longer rise time.This results in bread with a crispy crust and a light texture.

4. SUPER RAPID
This is a very short program to knead, rise and bake the loaf. The result will be a rough bread.

5. WHOLE WHEAT
Use this program to knead, rise and bake a whole wheat bread. The use of the delay function (timer) in combination with this program is not advised because this will give poor results.

6. SWEET
Program to knead, rise and bake sweet bread.

7. DOUGH
With this program you can knead and rise dough without baking it. The dough can be used for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

8. BAKE
This program only bakes a loaf without kneading and rising.
This program can also be used to increase the baking time with preferred settings directly after using another standard bake program.

9. JAM
Use this program to boil jam and marmalades. Chop the fruits and/or vegetables before putting them in the baking tin.

10. SANDWICH
This program kneads, rises and bakes sandwich bread. This is a light texture bread with a thinner crust.

11. HOME MADE
This program can be adapted by the user. You can adapt the time settings of kneading, rise and baking and keeping warm to make a personalized style of bread.
See ‘HOME MADE program’.

HOME MADE program

In the HOME MADE program you have the possibility to adjust the timing of the

different program elements to your particular wishes.

The time ranges are as follows:

Program element	Time
KNEAD1	3 - 14 min
RISE1	20 - 60 min
KNEAD2	8 - 24 min
RISE2	1 - 60 min
RISE3	20 - 120 min
BAKE	0 - 80 min
WARM	0 - 120 min

1 Put the plug into the wall socket.
A short beep will be heard and the backlight of the display will switch on for about 30 seconds.
The display will show Program 1, time 3:20 and temperature 180°C. The dashes in the time indication do not blink to show that the program is not running.
2 Press the MENU button repeatedly till program number 11 (HOME MADE) is displayed.
3 Press the PROCESS button.
On the display you can see that KNEAD1 starts blinking and the display shows the time setting for this KNEAD1 element of the program.
Change the setting by pressing the TIME button repeatedly. Each time you press the TIME button, the time setting will increase by one minute.
If you keep the TIME button pressed, the time setting will increase faster.
When the time setting has reached the maximum setting, press the TIME button again to go to the minimum time setting again.
Adjust the time setting to the required setting.
4 Press the PROCESS button to go to the setting of the next program element (RISE1).
Change the time setting in the same way as described above.
5 Press the PROCESS button each time to adjust time settings for the remaining program elements (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE and WARM).
6 When you have finished adapting the program settings, press the START/ STOP button to store the program.
7 Select the required baking temperature by pressing the TEMP button repeatedly till the required temperature is displayed. See 'Temperature selection'.
8 You can delay the time at which you wish to have the loaf ready by using the TIME button. See 'Timer'.
9 Press the START/STOP button again to start the program.
10 For further baking and the ending sequence, see 'Baking' and 'End'.

Temperature selection

The baking temperature is indicated on the display in °C and also with an arrow indicating LOWER, MEDIUM or HIGH.

No	PROGR.	LOWER	MEDIUM	HIGH
1.	BASIC	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH	n.a.	n.a.	n.a.
8.	BAKE	160°C	180°C	200°C
9.	JAM	n.a.	n.a.	n.a.
10.	SAND-WICH	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE	Progr.	Progr.	Progr.

1 Press the TEMP button to toggle through the LOWER, MEDIUM and HIGH temperature settings.

Loaf size selection

Solely for the programs BASIC, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET, and SANDWICH:

1 Press the LOAF button to toggle through the quantity settings as indicated below.
The setting 2.5 LB and 2 LB are normally used for the single baking tin while the DOUBLE setting is normally used for the double baking tin.

Setting	Quantity
2.5 lb.	1150 g.
2 lb.	900 g.
DOUBLE	2 x 450 g.

Timer

The timer enables you to specify when the appliance must complete the selected program (solely for programs BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH and HOME MADE).
Example:

1 Add the ingredients one by one to the baking tin. Begin by pouring water or liquid into the baking tin. Then add the flour and - depending on the recipe - add sugar, salt, butter and yeast or baking powder.
Put the yeast or baking powder in a hollow in the flour and each of the other ingredients in a corner of the baking tin. The yeast may not come into contact with liquids, salt or butter, since this would immediately start the fermentation process.
2 Select the required program, temperature and quantity settings.
3 It is, for example, 10 PM and you wish the freshly-baked bread to be ready at 7:30 AM. In this case, the time difference is 9 hours and 30 minutes. Use the TIME button to set the delay to approx. 9:30.
Each time you press the TIME button, the 'ready' time will increase by 10 minutes.
If you hold the TIME button depressed then, after a short time, the time indication will start increasing in steps of 10 minutes.
4 Press the START/STOP button to start the timer. The dashes in the time display will start blinking to show that the clock is running. The timer will start the program and makes sure that your bread will be ready at the adjusted time.

Turning off and storing the appliance

1 Remove the plug from the plug socket.
2 Allow the appliance to cool down.
3 Clean the appliance and all accessories (see 'Maintenance and cleaning').
4 Store the appliance in a dry, frost-free location.



Maintenance and cleaning

- **Clean the appliance thoroughly after use.**
- **Make sure the appliance is not plugged into the plug socket when you are going to clean it.**
- **Never clean the appliance when it is still hot.**
- **Make sure no moisture comes into contact with the appliance's electrical parts.**
- **Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or other liquids.**
- **Never use aggressive or scouring cleaning products or sharp objects (such as a knife or a hard brush) to clean the appliance.**

- **Only the loose parts and accessories (baking tins, kneaders, measuring spoon and cup, and the steel hook) may be cleaned in a dishwasher. The appliance itself may not be cleaned in the dishwasher.**

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
2 Clean the appliance's housing with a soft, damp cloth. Use warm water and some washing-up liquid to moisten the cloth.
3 Clean the loose parts (baking tins, kneaders, measuring spoon and cup, and the steel hook) in soapy water or in a dishwasher.
4 Dry the appliance and accessories thoroughly before storing them.



Safety

General information

- **Read and follow these instructions carefully. Keep this manual for future reference.**
- **Use this appliance only in accordance with these instructions.**
- **This appliance is intended solely for domestic use.**
- **The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability or with a lack of the necessary knowledge and experience may cause a hazard. Persons responsible for the safety of such people must give explicit instructions or supervise the use of the appliance.**
- **Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.**
- **Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.**
- **Only use accessories recommended by the supplier. The use of other accessories may result in damage to the appliance, thereby creating hazards for the user.**
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.**

Electricity and heat

- **Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the appliance's type plate before use.**
- **Use an earthed plug socket that is connected to a fused circuit of at least 10 A and to which no other heavy loads are connected.**
- **If you use an extension lead, use an earthed extension lead that is suitable for the appliance's power rating. Unwind the extension lead fully and position it so that nobody can trip over it.**
- **The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.**
- **Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not going to be used for a longer period of time.**
- **When you remove the plug from the plug socket, pull the plug and not the power cord.**
- **Never pull the power cord to move the appliance.**
- **Never move the appliance while it is in use.**
- **Do not use the appliance if the appliance or the power cord is**

damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified electrician.

- Make sure the appliance, the power cord and the plug do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or a naked flame.
- Make sure the appliance, the power cord do not come into contact with water, other fluids or chemicals.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Immediately remove the plug from the wall socket. Do not use the appliance anymore.
- The appliance and its parts can become hot while the appliance is in use. To avoid being burnt, take care when touching the appliance and its parts.
- The appliance must be able to dissipate its heat to avoid a risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with inflammable material. The appliance must not be covered.
- Allow the appliance to cool down before you store it, clean it or carry out maintenance work.
- Do not use the appliance near another heat source.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Use the appliance only at a temperature between 15 °C and 35 °C.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Always make sure the power cord has been fully unwound.
- Make sure your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Turn off the appliance and/or remove the plug from the plug socket in the event of a malfunction during use, before cleaning the appliance, before fitting or removing an accessory and before storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Before you move the appliance, switch it off and wait till it has cooled.
- This appliance’s tins have a non-stick PTFE coating. On heating this coating, it may release small amounts of gases which are totally harmless to humans. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases. Therefore, this appliance should not be used near cage birds (for example, tropical birds such as parrots).

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- BLUE NEUTRAL
- BROWN LIVE
- GREEN/YELLOW EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal

which is marked with the letter L or coloured red.**

- **The wire which is coloured GREEN/ YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW**



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

With this appliance, if a 13A plug is used a 13A fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 15A fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.



The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

If you wish to dispose of the appliance whilst it still works properly or can be easily repaired, then ensure that the appliance is recycled.



When the appliance reaches the end of its useful life, it should be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring the reuse of the appliance or its parts. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse; hand it in at the store, or take it to a recognized collection point. Contact your municipality for information about the reception and collection systems in your area.

Applicable European guideline:
2002/95/EC
2002/96/EC



Some bread recipes

The measuring jug and the measuring spoon (with the teaspoon and tablespoon measures on the ends), that come with the breadmaker, have been used for the quantities.

White bread

Wheat flour or wheatmeal	450 g
Yeast (dry)	1½ teaspoons
Oil	3 tablespoons
Milk	2 to 3 tablespoons
Salt	1½ teaspoons
Sugar	1½ tablespoons
Water	250 ml

Wholemeal bread

Wholemeal flour	450 g
Yeast (dry)	1½ teaspoon
Oil	3 tablespoons
Milk	2 tablespoons
Salt	1½ teaspoons
Sugar	1½ tablespoons
Water	260 ml

Mixed bread

Wheatmeal	400 g
Cornmeal (or another type of flour)	50 g
Yeast (dry)	1½ teaspoons
Oil	3 tablespoons
Milk	2 tablespoons
Yoghurt	1 tablespoon
Salt	1½ teaspoons
Sugar	1½ tablespoons
Water	250 ml

Ingredients

You can, of course, bake bread using one of the recipes given above, but once you get into it, it is fun to experiment using different ingredients. To do so, it is useful to know more about the various bread-baking ingredients. Some useful

information you will need when baking bread is given below.

Flour
The main ingredient of bread is flour. There are many different kinds of flour and mixes of flour. The type of grain you use makes a big difference to the bread. For example, wheat flower contains so much gluten that it rises better than heavier flour and you, therefore, need less yeast. Gluten is a protein compound which is found in grain, such as wheat, oats, rye and barley. As the bread rises, gluten forms a network that keeps in the carbon dioxide bubbles and this causes the bread to rise.

Patent flour or household flour
Most white flour is called patent flour or household flour. It contains almost no bran or seeds, but does contain a lot of gluten. This flour is usually used to bind soups and sauces, but is also good for baking (white) bread.

Wheat flour and wheatmeal
Wheat flour is white wheatmeal. Wheatmeal is somewhat greyer in colour and contains a small amount of bran and seeds. Wheat flour and wheatmeal also contain a lot of gluten.

Wholewheat flour and wholewheat meal
Wholewheat flour is ground from whole, untreated grains of wheat. It contains all the bran and seeds from the wheat. Wholewheat flour has, just like wheat flour, a lot of gluten, but is heavier because of the bran and seeds. As a result, the bread will be more compact if it is made only using wholewheat meal. Therefore, most home bakers add some wheat flour.

Besides these types of flour and meal, there are also many other types to keep you busy to your heart's content, such as: oatmeal, barley meal, buckwheat flour, maize meal and rye flour.

Meal mixes
Most types of meal can be mixed together. The combination of buckwheat flour/ oatmeal/wheat flour is a good example. You could also try barley meal/wheat flour. Various mixes can also be bought in shops, such as cornmeal, six-grain meal, nine-grain meal or ten-grain meal. These mixes sometimes contain flour and/or a bread improver.

All-in-one mixes
You can also buy mixes which contain all the ingredients, except water. These all-in-one mixes are easy and quick to use, but are also more expensive.

Yeast
Yeast is required in order for the bread to rise. You can buy fresh yeast (blocks) or dried yeast (granules). The taste of fresh yeast is slightly more pronounced than that of dry yeast. There are various brands of dry yeast and the effect they have varies somewhat. The yeast that suits you the best is a question of personal preference. As a rule of thumb, you can say that you need about half the weight of dry yeast (also called instant yeast) compared to fresh yeast. The effect of the yeast can be affected if the yeast comes into contact with salt or fat. Salt dries out the yeast and fat encloses the yeast cells, so that the dough can no longer rise. It is, therefore, important to ensure that the yeast, salt and butter are not placed too close to each other in the breadmaker.

Salt
Salt adds to the taste of the bread, but is also important for the crust and for the bread rising (although salt can also stop the bread from rising if it comes into direct contact with the yeast). Salt strengthens the gluten construction which gives the bread shape. Salt also ensures that the bread does not rise out of the baking tin and then sinks before it is well baked.

It is possible to bake low-sodium or salt-free bread, but it will require varying the ingredients.

Liquids

The most common liquid used to bake bread is water, but you can also try using milk or buttermilk. This influences the taste, the rising and the bread structure. The fats in full-fat milk have a positive influence on the freshness and the lactose in the milk stimulates the fermentative power. Buttermilk produces a lighter bread that remains fresh for longer.

Sugar

Sugar only makes a small contribution to the rising process, but it determines the taste of the bread. Instead of sugar, you can also use honey, treacle or syrup. Do not use any large granular sugar (hard sugar) or sugar candy in the breadmaker. This may damage the non-stick coating. Do not use any artificial sweeteners, because they are generally not good at withstanding heat.

Fats

Fat is, in fact, a bread improver. You do not necessarily need it, but the bread is much better if you do use it. Fat makes the dough more pliable and ensures that it can rise more easily. Fat also encloses the gluten network, so that the carbon dioxide is kept in. This makes the bread airier and it remains fresh for longer.
Various types of fat are suitable. Oil (sunflower oil or olive oil), butter and margarine give an excellent result. Oil makes the crust softer. Margarine produces a crispier crust and also improves the rising process. When baking herb bread, it may be tasty to use a seasoned oil, such as walnut oil, garlic oil or basil oil.

Temperature

It is best if the ingredients are at room temperature when they are placed in the baking tin. Never use liquid that is too warm, because this can have a negative effect on the yeast.

Aids and tips

Cool the bread on a grille

After baking, leave the bread to cool down on a grille. The heat can then escape from all sides.

Cutting the bread after it has cooled down

Home-made bread is best cut after it has cooled down. If the bread is still warm, then it is best to cut it using an electric knife, such as the Princess 2952 Silver Electric Knife.

Storing bread

After cooling, it is best to wrap home-made bread in a tea towel. This will keep the crust nice and crisp. Special paper bread bags are also suitable. The bread will become soft if it is kept in a plastic bag or in the refrigerator.

Freezing bread

Home-made bread can be frozen after it has cooled down. It is useful to freeze it in daily portions.
It is best to defrost the bread at room temperature, because a microwave dries the bread out too quickly.
Although the bread can be frozen, it always has a negative effect on the quality.

Darker bread

One tablespoon of cacao powder can be added to the flour to give bread a darker colour. This has almost no influence on the flavour.

Crispier crust

To achieve a crispier crust, you can leave the bread in the machine for ten to fifteen minutes during the keep-warm phase.

If the bread rises out of the baking tin
You can watch the rising process through the viewing window. Normally, it is not a good idea to open the lid during the rising process, because this can cause the bread to sink, but if the dough rises out of the baking tin and sticks against the viewing window (this can also happen during baking), then open the lid briefly. The dough will then sink slightly.

Small, compact bread
Too much liquid produces a small, flat bread. The dough is not able to rise properly, because it is too wet. The yeast may also have been too old.

Dry bread
Too little liquid produces bread which is too dry. Try using (slightly) more water or milk. If the bread is good after baking, but then dries out quickly, add more oil or butter.

Sunken bread
If your bread rises fine, but sinks during baking, try baking it using the shortest program (Basic). In general, longer programs increase the chance of the bread sinking during baking.

Finally

After reading all of this information, you should, in theory, be able to come up with your own favourite recipes. All that is left is the practice. It may not be so easy, though, because baking bread is a skill that you cannot learn in just one day. The search for the perfect bread can have a lot of setbacks. Do not be disappointed if you have trouble at first. Ask other home bakers about their experiences, take time to read about the subject, look things up on the Internet and, most importantly, keep experimenting, because the possibilities are endless. After all, home-made bread is the tastiest.



Information générale

Cette machine à pain complètement automatique mélange et pétrit la pâte, puis fait cuire le pain. Cet appareil est fourni avec une tasse à mesurer, une cuillère à mesurer, ainsi que deux moules de cuisson avec revêtement antiadhésif. Un moule unique pour les plus gros pains et un moule double pour deux pains plus petits ou différents.
La machine à pain possède
11 programmes qui vous permettent de réaliser différents types de pain, gâteaux ou confiture. Un des programmes peut être adapté pour correspondre à votre recette personnelle.
L'appareil est équipé d'un minuteur qui permet de régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le pain soit prêt – par exemple au moment du petit déjeuner afin de disposer d'un délicieux pain frais!



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

L'appareil comprend les composants suivants :

1 Couvercle avec hublots
2 Bouton MENU
3 Bouton TEMP
4 Bouton LOAF (miche de pain)
5 Affichage
6 Bouton START/STOP (marche/arrêt)
7 Bouton PROCESS (processus)
8 Bouton TIME (durée)
9 Cordon et fiche
10 Boîtier
11 Cuillère à mesurer
12 Moule de cuisson simple
13 Tasse à mesurer
14 Moule de cuisson double
15 Pales de pétrissage
16 Crochet en acier

Avant la première utilisation

- **Lisez et suivez soigneusement ces instructions. Conservez le manuel afin de pouvoir vous y référer à l'avenir.**
- **Vérifiez que la tension d'alimentation du réseau est identique à la tension indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Cet appareil nécessite une prise murale équipée de la terre.**

1 Retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil.
2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir « Entretien et nettoyage »).
3 Installez l'appareil sur une surface plane et stable, où il ne risque pas de tomber.
4 Placez un moule de cuisson dans l'appareil et enfoncez-le jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.
5 Placez les deux pales sur les tiges au fond du moule de cuisson. Tournez les pales jusqu'à ce que vous sentiez qu'elles sont bien enfoncées sur les tiges.
6 Fermez le couvercle.
7 Branchez la fiche dans la prise murale Un « bip » court se fait entendre et le rétro éclairage de l'affichage se met en route peur environ 30 secondes.
L'affichage indiquera Program 1, time (durée) 3:20 et température 180°C. Le double point dans l'indication horaire ne clignote pas afin d'indiquer que l'horloge de minuterie n'est pas active.
8 Appuyez répétitivement sur le bouton MENU jusqu'à ce que l'affichage indique **8** (BAKE mode).
9 Appuyez sur le bouton START/STOP et laissez l'appareil cuire pendant environ 10minutes.
Le double point dans l'affichage de l'heure clignotera pour indiquer que

l'horloge de la minuterie est en marche. L'affichage de l'heure commence son décompte.
10 Après environ 10 minutes, appuyez sur le bouton START/STOP pendant plus de deux secondes, pour arrêter le programme. Vous entendrez un « bip » indiquant que le programme est arrêté. Laissez l'appareil refroidir.
11 Retirez le moule de cuisson de l'appareil.
12 Nettoyez le moule de cuisson et les pales puis séchez –les soigneusement. Voyez “Entretien et nettoyage”.
13 Répétez cette procédure avec le deuxième moule de cuisson.

- **Il est possible que l'appareil émette un peu de fumée et une odeur caractéristique quand vous l'allumez pour la première fois. C'est normal et s'arrêtera bientôt. Assurez-vous que l'appareil est suffisamment aéré.**
- **Les moules de cuisson fournis avec cet appareil sont enduits d'en revêtement antiadhésif PTFE qui, lorsqu'il est chauffé, peut dégager de petites quantités de gaz complètement inoffensif pour les humains. Cependant, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz. C'est pourquoi cet appareil ne devrait pas être utilisé près d'une cage à oiseaux (comme par exemple des oiseaux tropicaux, perroquets ou autres).**

Préparez l'appareil pour l'utilisation

1 Installez l'appareil sur une surface plane et stable, où il ne risque pas de tomber.
2 Choisissez le moule de cuisson que vous souhaitez utiliser : Le simple ou le double.
3 Placez les deux pales de pétrissage sur les tiges au fond du moule de cuisson de votre choix. Tournez les pales jusqu'à ce que vous sentiez qu'elles sont bien enfoncées sur les tiges.



Avant la cuisson, il est recommandé, avant de placer les pales, de remplir de beurre les trous autour des tiges de pales dans le moule de cuisson Ceci évitera que la pâte n'adhère au moule à ces endroits précis, et facilitera le dégagement du pain cuit hors du moule.

Utilisation

Ajouter les ingrédients

1 Pesez les ingrédients nécessaires à la recette.



Ne remplissez jamais l'appareil avec plus de la quantité maximum (au maximum 1150 g (2.5 lb.) pour le moule de cuisson simple et 450 g (1 lb.) pour chaque moitié du moule de cuisson double); sinon la pâte débordera du moule de cuisson.

2 Ajoutez les ingrédients un par un dans le moule de cuisson. Commencez par verser l'eau ou le liquide dans le moule de cuisson. Ajoutez ensuite la farine puis- selon la recette – ajoutez du sucre, du sel, du beurre, et de la levure de boulanger ou chimique.
Placez la levure de boulanger ou chimique dans un puits que vous aurez creusé dans la farine, et chacun des ingrédients suivants dans un des coins du moule de cuisson (il est particulièrement important de respecter cette méthode lorsque vous utilisez le minuteur).
3 Placez le moule de cuisson dans l'appareil et enfoncez-le fermement jusqu'à ce que vous entendiez un "clic".
4 Fermez le couvercle.

- **Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre autour de l'appareil.**

Ceci permettra que la vapeur qui s'échappe de l'appareil soit bien évacuée et que les objets proches de la machine ne deviennent pas humides.

- **N'utilisez pas d'instruments aiguisés dans le moule, comme des spatules en métal, des couteaux ou des fourchettes. Ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.**

Sélection du programme

5 Branchez la fiche dans la prise murale Un "bip" court se fait entendre et le rétro éclairage de l'affichage se met en route peur environ 30 secondes.
L'affichage indiquera Program 1, time (durée) 3:20 et température 180°C. Le double point dans l'indication horaire ne clignote pas afin d'indiquer que l'horloge de minuterie n'est pas active.

6 Sélectionnez le programme désiré en appuyant sur le bouton MENU répétitivement jusqu'à ce que le bon numéro de programme soit affiché.
Voir « sélection MENU ».

7 Sélectionnez la température de cuisson désirée en appuyant sur le bouton TEMP répétitivement jusqu'à ce que la bonne température soit affichée.
Voir « sélection Température ».

8 Spécifiez la taille du pain en appuyant sur le bouton LOAF répétitivement jusqu'à ce que l'affichage place la flèche devant la taille de pain désirée (2.5LB, 2.0LB ou DOUBLE).
Voir "Sélection de la taille de pain".

9 Vous pouvez retarder l'heure à laquelle vous souhaitez avoir votre pain prêt, en utilisant le bouton TIME.
Voir 'TIME'.

Cuisson

10 Appuyez sur le bouton START/STOP.
Un court « bip » se fera entendre et les pointillés dans l'affichage de l'heure commenceront à clignoter pour montrer que le programme sélectionné est en cours.

- **A l'exception du bouton START/STOP, tous les autres boutons deviennent maintenant inactifs, pour éviter un changement de programme inopiné au cas où une touche serait enfoncée par erreur.**
- **Le programme peut être arrêté en appuyant sur le bouton START/STOP pendant plus de 2 secondes. Un court « bip » se fera entendre et les pointillés dans l'affichage de l'heure s'arrêteront de clignoter pour montrer que le programme s'est arrêté.**
- **Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle fermé.**
- **L'appareil s'éteindra automatiquement dans le cas d'une panne de courant pendant l'utilisation. L'appareil se rallumera automatiquement si le courant est rétabli dans les 5 à 15 minutes. L'appareil finira alors le programme.**
  Si la panne de courant excède les 15 minutes, le programme ne sera pas conservé. Si, dans ce cas, la pâte n'est pas encore entrée dans la phase de levage, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour reprendre le programme depuis le début. Sinon, jetez les ingrédients et recommencez la préparation depuis le début.
- **Utilisez des gants de protection contre la chaleur si vous touchez l'appareil pendant ou après l'utilisation. L'appareil et le moule de cuisson deviennent chauds.**
- **L'appareil fonctionnera sans problème dans une large plage de température ambiante, mais il pourra y avoir une différence de taille entre le pain qui aura cuit dans une pièce très chaude et dans une pièce très froide. Nous vous suggérons d'utiliser l'appareil à**

une température ambiante variant entre 15 et 35°C.

Vous pouvez suivre le processus de cuisson en regardant par les hublots du couvercle.

Pour les programmes BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET, et SANDWICH:

11 Lors du processus de cuisson, des « bips » se feront entendre. Ces « bips » vous préviennent que le moment est venu d'ajouter des ingrédients pour améliorer le goût du pain (si nécessaire).
Ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients requis puis refermez le couvercle.

Fin

12 Quand le programme est terminé, des « bips » se font entendre pour vous avertir que le programme a fini.
L'appareil gardera le pain au chaud dans l'heure qui suit la fin du processus de cuisson Ceci évite la formation de condensation sur la croûte. Si vous souhaitez arrêter ce processus de chauffage, appuyez sur le bouton START/STOP pendant plus de 2 secondes. Vous entendrez alors un « bip » vous indiquant la fin du programme.



L'appareil et le moule de cuisson sont très chauds. Utilisez des gants de protection pour ouvrir le couvercle et pour sortir le moule de cuisson de l'appareil.

13 Retirez le pain du moule de cuisson en retournant le moule la tête en bas, et en tapotant doucement dessus. Si nécessaire, vous pouvez utilisez une spatule en bois ou en plastique pour retirer le pain, mais faites cependant attention à ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
Il est possible que les pales restent dans le pain. Utilisez le crochet métallique pour les retirer du pain. Faites attention quand vous les dégagerez ; elles sont chaudes.
Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le couper. (Conseil : Vous pouvez très facilement couper le pain frais avec le couteau électrique Princess (no d'article 492952).

14 Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le réutiliser.

15 Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le nettoyer et de le ranger.
Voyez “Entretien et nettoyage”.

Sélection MENU

1 Appuyez sur le bouton MENU pour passer d'un programme à l'autre.

1. BASIC
C'est le programme le plus utilisé pour pétrir, faire lever et cuire un pain normal.

2. QUICK (rapide)
Ce programme peut être utilisé pour pétrir, faire lever et cuire un pain plus rapidement qu'avec le programme BASIC. Un pain cuit avec ce programme est en général plus petit et plus dense.

3. FRENCH (pain français)
Programme qui pétrit, fait lever et cuire la pâte avec une durée de levage plus élevée. Le résultat est un pain à croûte croquante et texture légère.

4. SUPER RAPID (très rapide)
C'est un programme très court permettant de pétrir, faire lever et cuire le pain. Le résultat sera un pain dur.

5. WHOLE WHEAT (farine complète)
Utilisez ce programme pour pétrir, faire lever et cuire un pain à base de farine complète. L'utilisation de la fonction retard (timer) associée avec ce programme n'est pas recommandé car vous n'obtiendrez pas de bons résultats.

6. SWEET (sucré)
Programme permettant de pétrir, faire lever et cuire du pain sucré.

7. DOUGH (pâte)
Ce programme peut être utilisé pour pétrir et lever une pâte sans la faire cuire. La pâte peut être utilisée pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur etc.

8. BAKE (cuisson)
Ce programme fait uniquement cuire un pain, sans pétrissage ou levage.
Il peut aussi être utilisé afin d'augmenter la durée de cuisson avec les paramètres préférés après l'utilisation d'un autre programme de cuisson standard.

9. JAM (confiture)
Utilisez ce programme pour faire cuire des confitures ou des marmelades. Coupez les fruits et/ou les légumes avant de les mettre dans la machine.

10. SANDWICH (pain de mie)
Ce programme pétrit, fait lever et cuit du pain de mie. C'est un pain de texture légère à croûte fine.

11. HOME MADE (fait maison)
Ce programme peut être adapté par l'utilisateur. Vous pouvez changer les durées de pétrissage, levage, cuisson et maintien au chaud pour obtenir votre style de pain personnalisé.
Voir programme 'HOME MADE".

Programme HOME MADE

Le programme HOME MADE vous donne la possibilité d'ajuster la durée des différents éléments du programme afin de parfaitement correspondre à vos souhaits. Les durées de temps sont les suivantes :

Élément du programme	Durée
KNEAD1 (PETRISSAGE 1)	3 - 14 min
RISE1 (LEVAGE 1)	20 - 60 min
KNEAD2 (pétrissage 2)	8 - 24 min
RISE2 (levage 2)	1 - 60 min
RISE3 (levage 3)	20 - 120 min
BAKE (cuisson)	0 - 80 min
WARM (chaud)	0 - 120 min

1 Branchez la fiche dans la prise murale
Un « bip » court se fait entendre et le rétro éclairage de l'affichage se met en route peur environ 30 secondes.
L'affichage indiquera Program 1, durée 3:20 et température 180℃. Le double point dans l'indication horaire ne clignote pas afin d'indiquer que l'horloge de minuterie n'est pas active.
2 Enfoncez répétitivement le bouton MENU jusqu'à ce que le programme numéro 11 (HOME MADE) s'affiche.
3 Appuyez sur le bouton PROCESS
Sur l'affichage vous verrez que KNEAD1 commence à clignoter et que l'affichage indique la durée de temps pour l'élément KNEAD1 (pétrissage 1) du programme.
Changez le réglage en appuyant répétitivement sur le bouton TIME. A chaque fois que vous appuyez sur le bouton TIME la durée augmente d'une minute.
Si vous maintenez le bouton TIME enfoncé la durée augmentera plus rapidement. Une fois que la durée a atteint son maximum, appuyez sur le bouton TIME à nouveau, pour retourner à l adurée minimum.

Réglez la durée comme vous le souhaitez.

4 Enfoncez le bouton PROCESS pour aller au réglage de l'élément suivant du programme (RISE1-levage). Changez le réglage de la durée de la même façon que décrit ci-dessus.
5 Appuyez sur le bouton PROCESS à chaque fois pour régler les durées souhaitées pour les éléments restants du programme (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE et WARM).
6 Une fois que vous avez fini d'adapter les différents réglages, appuyez sur START/STOP pour enregistrer le programme.
7 Sélectionnez la température de cuisson désirée en appuyant sur le bouton TEMP répétitivement jusqu'à ce que la bonne température soit affichée. Voir "sélection Température".
8 Vous pouvez retarder l'heure à laquelle vous souhaitez avoir votre pain prêt, en utilisant le bouton TIME. Voir « Timer » (minuteur)
9 Appuyez à nouveau sur START/STOP pour commencer le programme.
10 Pour de plus amples informations sur la cuisson et la séquence de fin voyez « cuisson » et « fin ».

Sélection de la température

La température de cuisson est indiquée sur l'affichage en °C ainsi que par un indicateur flèche LOWER (bas), MEDIUM (moyen) et HIGH (élevé).

No	PROGR.	LOWER (basse)	MEDIUM (moyenne)	HIGH (élevée)
1.	BASIC	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK (rapide)	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH (pain français)	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT (farine complète)	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET (sucré)	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH (pâte)	n.a.	n.a.	n.a.
8.	BAKE (cuisson)	160°C	180°C	200°C
9.	JAM (confiture)	n.a.	n.a.	n.a.
10.	SANDWICH (pain du mie)	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE	Progr.	Progr.	Progr.

1 Appuyez sur le bouton TEMP pour passer des températures LOWER (basse), MEDIUM (moyenne) et HIGH (élevée).

Sélection de la taille du pain

Uniquement pour les programmes BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET, et SANDWICH:

1 Appuyez sur le bouton LOAF (miche de pain) pour passer d'une quantité à l'autre comme indiqué ci-dessous.
Le réglage 2.5 LB et 2 LB sont normalement utilisés pour le moule de cuisson simple tandit que le réglage DOUBLE est utilisé pour le moule de cuisson double.

Réglage	Quantité
2.5 lb.	1 150 g.
0,91 kg.	900 g.
DOUBLE	2 x 450 g.

Minuteur

Le minuteur vous permet de préciser à quel moment l'appareil doit terminer le programme sélectionné (uniquement pour les programmes BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH et HOME MADE).
Exemple :

1 Ajoutez les ingrédients un par un dans le moule de cuisson. Commencez par verser l'eau ou le liquide dans le moule de cuisson. Ajoutez ensuite la farine puis- selon la recette – ajoutez du sucre, du sel, du beurre, et de la levure de boulanger ou chimique.
Placez la levure sèche ou de boulanger dans un puits de la farine et ajouter chacun des autres ingrédients à un coin du moule de cuisson. Il ne faut pas que la levure soit en contact avec les liquides, le sel ou la graisse car le processus de fermentation serait immédiatement démarré.
2 Sélectionnez le programme désiré, la température et les réglages de quantité.
3 Il est par exemple 22 heures, et vous souhaitez votre pain frais à7:30 du matin. Dans ce cas la différence de durée est de 9 heures et 30 minutes. Utilisez le bouton TIME pour régler le délai à environ 9:30.
A chaque fois que vous appuyez sur le bouton TIME la durée « ready » augmentera de 10 minutes..
Si vous maintenez alors le bouton TIME enfoncé, après un court moment l'indication d'heure commencera à augmenter par étapes de 10 minutes.
4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le minuteur. Le double point dans l'affichage de l'heure clignotera pour indiquer que l'horloge de la minuterie est en marche. Le minuteur démarrera le programme et s'assurera que votre pain est prêt à l'heure que vous avez choisie.

Pour éteindre et ranger l'appareil

1 Débranchez la fiche de la prise murale.
2 Laissez l'appareil refroidir d'abord.
3 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir « Entretien et nettoyage »).
4 Rangez l'appareil dans un endroit sec et protégé du gel.



Entretien et nettoyage

- **Nettoyez soigneusement l'appareil après utilisation.**
- **Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché dans la prise murale au moment où vous commencez à le nettoyer.**
- **Ne nettoyez jamais l'appareil lorsqu'il est encore chaud.**
- **Assurez-vous qu'aucune prise électrique ne soit en contact avec les parties électriques de l'appareil.**

- **N'immergez jamais l'appareil, la fiche ni le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs, décapants ou de produit récurant, ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.**
- **Seules les parties amovibles de la machine et les accessories (moules de cuisson, pales, cuillère et tasse de mesure, ainsi que le crochet métallique) peuvent être mis au lave-vaisselle. L'appareil lui-même ne doit pas être mis au lave-vaisselle.**

1 Retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.
2 Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour humidifier le chiffon.
3 Seules les parties amovibles de la machine et les accessoires (moules de cuisson, pales, cuillère et tasse de mesure, ainsi que le crochet métallique) peuvent être mis au lave-vaisselle ou lavés à l'eau savonneuse.
4 Séchez l'appareil et les accessoires avec soin avant de les ranger.



Sécurité

Information générale

- **Lisez et suivez soigneusement ces instructions. Conservez le manuel afin de pouvoir vous y référer à l'avenir.**
- **Quand vous utilisez l'appareil, respectez toujours les instructions.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, ceci peut entraîner un danger. Les personnes responsables de leur sécurité doivent leur donner des instructions très claires ou surveiller l'utilisation de l'appareil.**
- **Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.**
- **Faites effectuer les réparations uniquement par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**
- **Utilisez uniquement des accessoires que recommande le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'accessoires non homologués peut endommager l'appareil et entraîner des risques pour l'utilisateur.**
- **L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ni par une télécommande séparée.**

Électricité et chaleur

- **Vérifiez que le voltage principal est identique à celui utilisé par la plaque de type de l'appareil avant de commencer l'utilisation.**
- **Utilisez une prise mise à la terre et raccordée à un circuit à fusible de 10 A au minimum, et auquel aucune autre lourde charge n'est connectée.**
- **Si vous utilisez une rallonge, utilisez un type de rallonge mise à la masse et convenant à la puissance de l'appareil. Déroulez complètement la rallonge et positionnez-la de telle façon que personne ne puisse trébucher.**
- **L'appareil devrait être alimenté par un dispositif différentiel résiduel (DDR) dont le courant résiduel nominal de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.**

- Retirez toujours la fiche de la prise murale lorsque vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pour une longue durée.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même ; ne tirez pas sur le cordon.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil quand il est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que l'appareil et le cordon d'alimentation ne soient pas en contact avec de l'eau, d'autres liquides ou produits chimiques.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche de la prise murale. Cessez d'utiliser l'appareil.
- L'appareil et ses différents parties peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation. Soyez prudents afin de ne pas vous brûler quand vous touchez l'appareil ou ses composants.
- L'appareil doit pouvoir éliminer la chaleur produite pour éviter tout risque d'incendie. Laissez toujours suffisamment d'espace libre autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. Ne recouvrez jamais l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger, de le nettoyer ou de procéder à son entretien.
- N'utilisez pas l'appareil près d'une autre source de chaleur.

Durant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Utilisez l'appareil à une température située entre 15 °C et 35 °C.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous toujours que le cordon d'alimentation est complètement déroulé.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches quand vous touchez l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, pour le montage ou démontage d'un accessoire, et pour le rangement quand vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il est branché ou encore chaud. Avant de le déplacer, débranchez-le et attendez qu'il ait refroidi.
- Les moules de cuisson de l'appareil sont revêtus de PTFE. Quand il est chauffé, ce revêtement peut dégager de faibles quantités de gaz qui sont complètements inoffensifs pour les humains. Cependant, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz. C'est pourquoi cet appareil ne devrait pas être utilisé près d'une cage à oiseaux (comme par exemple des oiseaux tropicaux, perroquets ou autres).



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les cartons, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous souhaitez vous débarrassez de l'appareil alors qu'il fonctionne toujours ou peut être réparé facilement, assurez-vous qu'il sera recyclé.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne mettez pas l'appareil aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

Directive européenne applicable :
2002/95/CE
2002/96/CE



Quelques recettes de pain

Les quantités sont mesurées à la cuillère de dosage incluse avec l'appareil (dont les bouts mesurent une cuillerée à café ou à soupe).

Pain blanc :

Farine ou fleur de froment	450 g
Levure (sèche)	1½ cuillerée à café
Huile	3 cuillerées à soupe
Lait	2 à 3 cuillerées à soupe
Sel	1½ cuillerée à café
Sucre	1½ cuillerée à soupe
Eau	250 ml

Pain complet :

Farine complète	450 g
Levure (sèche)	1½ cuillerée à café
Huile	3 cuillerées à soupe
Lait	2 cuillerées à soupe
Sel	1½ cuillerée à café
Sucre	1½ cuillerée à soupe
Eau	260 ml

Pain mélangé :

Farine de froment	400 g
Farine Waldkorn (ou autre farine spéciale)	50 g
Levure (sèche)	1½ cuillerée à café
Huile	3 cuillerées à soupe
Lait	2 cuillerées à soupe
Yaourt	1 cuillerée à soupe
Sel	1½ cuillerée à café
Sucre	1½ cuillerée à soupe
Eau	250 ml

Ingrédients

Bien entendu, vous pouvez immédiatement faire cuire votre premier pain selon l'une de nos recettes. Mais, à l'usage, vous découvrirez le plaisir de d'essayer toutes sortes ingrédients. Pour cela, il est utile d'en savoir plus sur les différents ingrédients utilisés en boulangerie. Ci-dessous, vous trouverez des informations utiles.

Farine

La farine est le composant principal du pain. Il existe un grand nombre de sortes de farines différentes, ainsi que de mélanges. L'espèce de céréale que vous choisissez pour votre pain a une grande influence. La farine de froment (le froment est l'autre nom du blé) est la plus riche en gluten, elle lève mieux que les farines plus 'lourdes' et demande moins de levure. Le gluten est le nom donné aux complexes de protéines qui peuvent se former dans certaines céréales, telles que le froment (ou blé), le seigle, et dans une moindre mesure l'orge et l'avoine. Dans le pain qui lève, le gluten forme une sorte de treillis

qui retient les bulles de gaz carbonique. C'est ainsi que le pain prend du volume.

Farine de ménage ou farine fleur
La farine de ménage ou farine fleur est la farine la plus blanche. Elle ne contient pratiquement pas de son ni de germes de blé, et elle est très riche en gluten. C'est la farine qui s'utilise pour lier soupes et sauces, mais elle peut servir aussi pour faire du pain (blanc).

Farine et fleur de froment
La fleur de froment est une farine de froment blanche, tamisée. La farine de froment est moins blanche et contient une petite quantité de son et de germe de blé. La farine et la fleur de froment aussi sont riches en gluten.

Farine complète (de froment)
La farine complète est le produit de la mouture du grain de blé tout entier. Tout le son et le germe de blé sont présents. La farine de froment complète est riche en gluten, comme la farine fleur, mais elle est plus 'lourde', à cause de la proportion de son et de germe de blé. Le pain sera donc plus compact si vous utilisez uniquement de la farine complète. Pour cette raison, la plupart des boulangers amateurs ajoutent une part de farine blanche.

En plus des sortes nommées ci-dessus, il en existe de nombreuses autres, avec lesquelles vous pouvez faire vos propres essais : farines d'avoine, d'orge, de sarrasin (appelé aussi blé noir), de mais, de seigle.

Mélanges de farines
La plupart des farines se prêtent bien aux mélanges. On combinera par exemple la farine de sarrasin, d'avoine et de froment. Ou bien la farine d'orge et de froment. On trouve aussi toutes sortes de mélanges dans le commerce, comme le mélange Waldkorn, les mélanges à six, neuf ou dix céréales. De tels mélanges contiennent parfois déjà la fleur de froment et/ou un améliorant de panification.

Mélanges prêts à l'emploi
Il existe également dans le commerce des mélanges qui contiennent déjà tous les ingrédients, à part l'eau. De tels mélanges prêts à l'emploi sont commodes, mais plus chers.

Levure
La levure est nécessaire pour faire lever le pain. La levure se trouve sous forme fraîche (en cubes) mais aussi séchée (grains). Le goût de la levure fraîche est plus prononcé que celui de la levure séchée. Il existe plusieurs marques de levure séchée, leur effet peut être légèrement différent. C'est votre préférence personnelle qui détermine quelle est la levure qui vous convient le mieux. En règle générale, on compte que quand on utilise de la levure séchée, faut utiliser la moitié de la quantité de levure fraîche. L'action de la levure est diminuée si la levure entre en contact avec du sel ou des corps gras. Le contact direct sel détruit la levure, tandis que les corps gras l'enferment et l'empêchent de se multiplier, c'est à dire que la pâte ne lève pas. C'est pour cela qu'il est important que la levure d'une part, le sel et le beurre d'autre part, ne se trouvent pas trop près l'un de l'autre dans la machine à pain.

Sel
Le sel donne bien sûr du goût, mais il est aussi important pour une croûte croustillante et pour la levée (alors qu'il peut empêcher cette même levée, s'il entre en contact direct avec la levure). Le sel rend plus solide le treillis de gluten qui donne au pain sa forme. De plus, le sel fait en sorte que le pain ne lève pas trop et trop vite, débordant du moule, pour s'effondrer avant qu'il ne soit cuit.
Il est tout à fait possible de faire du pain avec moins de sel, voire pas de sel du tout, mais il faut adapter les proportions.

Liquides
Le liquide le plus utilisé en boulangerie est l'eau, mais vous pouvez également utiliser du lait ou du babeurre. L'influence se remarque tant dans le goût qu'à la levée et la structure du pain.
Le lait entier contient des corps gras qui gardent le pain plus tendre, et les sucres spécifiques du lait (lactose) l'aident à lever. Le babeurre donne un pain plus léger, qui reste tendre plus longtemps.

Sucre
Le sucre joue un rôle dans la levée du pain, mais plus encore dans le goût. On peut remplacer le sucre blanc par du miel, de la mélasse ou du sirop de glucose. Dans la machine à pain, il ne faut pas utiliser de sucre en grains ou de sucre candi. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'édulcorants artificiels pour le pain. En général, ils supportent mal les températures élevées.

Corps gras
Les corps gras, appelés aussi lipides, jouent en fait le rôle d'un améliorant de panification ; ils ne sont pas indispensables, mais le pain sera plus tendre si on en utilise. Les lipides rendent la pâte plus soupe et l'aident à lever. De plus, les lipides ferment le treillis de gluten, retenant le gaz carbonique. Le pain est plus tendre et le reste plus longtemps.
On peut utiliser différentes sortes de corps gras. L'huile (d'olive, de tournesol), le beurre et la margarine donnent de bons résultats. L'huile donne une croûte un peu plus tendre. La margarine donne une croûte plus croustillante et favorise la levée. Si vous faites du pain aux herbes, il peut être intéressant d'utiliser une huile au goût plus prononcé, comme l'huile de noix ou l'huile aromatisée à l'ail ou au basilic.

Température
L'idéal est que tous les ingrédients soient à température ambiante quand vous les mettez dans le moule. N'utilisez jamais de liquides trop chauds. Ceci peut détruire l'action de la levure.

Ustensiles et conseils utiles

Pour refroidir sur une grille
Laissez le pain de refroidir sur une grille après la cuisson. Ainsi, la chaleur peut s'échapper de tous les côtés.

Pour trancher le pain refroidi
Le pain fait maison ne se laisser bien trancher qu'une fois refroidi. Si le pain est encore chaud, il n'est possible de le trancher comme il faut qu'avec un couteau électrique de bonne qualité, par exemple le Princess 2952 Silver Electric Knife.

Pour conserver le pain
Le pain fait maison, une fois complètement refroidi, sera enveloppé d'un linge propre. Ainsi, la croûte restera croustillante. Les sacs à pain spéciaux en papier conviennent également. Dans un sac en plastique ou au réfrigérateur, la croûte se ramollit.

Pour congeler le pain
Le pain fait maison se congèle bien, à condition bien entendu d'être complètement refroidi d'abord. Il peut être utile de le congeler en portions quotidiennes.
Il est préférable de le laisser décongeler à température ambiante, car le pain se dessèche rapidement au four à micro-ondes.
La congélation est parfaitement possible, mais la qualité du pain ne sera plus la même.

Pour un pain de couleur plus foncée
Pour obtenir un pain d'une teinte plus sombre, on peut ajouter 1 cuillerée à soupe de poudre de cacao à la farine. Ceci n'a pratiquement pas d'influence sur le goût.

Pour une croûte plus croustillante
Si vous désirez une croûte plus croustillante, vous laissez le pain dans la machine, en phase 'tenir au chaud', pendant dix à quinze minutes après la fin de la cuisson.

Si le pain lève trop vite, trop haut
Vous pouvez tenir à l'oeil la levée de la pâte par le regard vitré. Normalement, il ne faut pas ouvrir le couvercle pendant que le pain lève, car ceci peut le faire s'effondrer. Cependant, si la pâte lève trop et se colle contre le regard (ceci peut aussi se produire durant la cuisson), vous soulevez le couvercle un instant. La pâte se tassera.

Un pain petit et compact
Un excès de liquide donne un pain petit et compact. La pâte trop mouillée lève mal. Une autre cause possible est une levure trop vieille.

Un pain trop sec
Un manque de liquide donne un pain trop sec. Essayez d'augmenter (légèrement) la quantité de lait ou d'eau. Si votre pain est bon juste après la cuisson, mais se dessèche trop vite, ajoutez un peu plus d'huile ou de beurre.

Un pain qui s'effondre
Si votre pâte lève comme il faut, mais s'effondre durant la cuisson, essayez de la faire cuire avec le programme le plus court (Basic). En général, il apparaît que le risque que le pain s'effondre est le plus grand pour un programme long.

Pour finir

Maintenant, en théorie, vous avez toutes les connaissances nécessaires pour développer votre propre pain préféré. Reste la pratique. Quelques déceptions sont à prévoir, puisque la boulangerie est un art autant qu'un métier, qui ne s'apprend pas du jour au lendemain. Votre quête du pain 'parfait' s'accompagnera de succès et d'échecs. Ne vous découragez pas si le résultat n'est pas tout de suite celui que vous escomptez. Échangez vos expériences avec d'autres amateurs. Vous pouvez approfondir vos connaissances, aller voir sur Internet. Et surtout, ne cessez jamais de faire des essais, car les possibilités sont infinies. Et le meilleur pain est bien celui que vous avez fait de vos mains.



Allgemeine Informationen

Dieser vollautomatische Brotbackautomat mischt und knetet den Teig und backt anschließend das Brot. Das Gerät ist komplett mit einem Messbecher und Messlöffel sowie mit zwei antihaftbeschichteten Backformen ausgestattet: eine Einzelbackform für größere Brote und eine Doppelbackform für zwei kleinere oder verschiedene Brote. Der Brotbackautomat verfügt über 11 Programme, die Sie für verschiedene Brotsorten, Kuchen und Marmelade verwenden können. Ein Programm kann für Ihr persönliches Rezept eingestellt werden.
Das Gerät verfügt über einen Timer, mit dem Sie die Zeit einstellen können, zu der Ihr Brot fertig sein soll - zum Beispiel köstliches Brot für Ihr Frühstück!



Betrieb und Steuerelemente

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Einzelteilen:

1 Deckel mit Fenster
2 MENU-Taste
3 TEMP-Taste
4 LOAF-Taste
5 Anzeige
6 START/STOP-Taste
7 PROCESS-Taste
8 TIME-Taste
9 Stromkabel und Stecker
10 Gehäuse
11 Messlöffel
12 Einzelbackform
13 Messbecher
14 Doppelbackform
15 Knetvorrichtungen
16 Stahlhaken

Vor der ersten Verwendung

- **Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie diese. Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Anwendungen auf.**
- **Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Stromadapter angegebenen Spannung übereinstimmt.**
- **Für dieses Gerät ist eine geerdete Wandsteckdose erforderlich.**

1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Gerät.
2 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe "Wartung und Reinigung").
3 Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
4 Setzen Sie eine Backform in das Gerät ein und drücken Sie diese herunter, bis sie einrastet.
5 Bringen Sie die zwei Knetvorrichtungen auf den Achsen am Boden der Backform an. Drehen Sie die Knetvorrichtungen bis Sie merken, dass sie fest auf den Achsen angebracht sind.
6 Schließen Sie den Deckel.
7 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Es ertönt ein Piepton und die Hintergrundbeleuchtung der Anzeige schaltet sich für ca. 30 Sekunden ein. Es erscheint folgende Anzeige: Programm 1, Zeit 3:20 und Temperatur 180°C. Die Querstriche in der Zeitanzeige blinken nicht. Das ist ein Hinweis darauf, dass die Uhr noch nicht eingeschaltet ist.
8 Drücken Sie wiederholt die MENU-Taste, bis in der Anzeige Programm **8** (BAKE-Modus) erscheint.

9 Drücken Sie die START/STOP-Taste und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten backen.
Die Querstriche in der Zeitanzeige blinken. Das ist ein Hinweis darauf, dass die Uhr in Betrieb ist. Die Zeitanzeige zählt rückwärts.
10 Drücken Sie zum Anhalten des Programms nach ca. 10 Minuten die START/STOP-Taste länger als zwei Sekunden. Es ertönt ein Piepton, der anzeigt, dass das Programm angehalten wurde. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
11 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät heraus.
12 Reinigen Sie die Backform und die Knetvorrichtungen und trocknen Sie sie gründlich ab.
Siehe „Wartung und Reinigung."
13 Wiederholen Sie diesen Vorgang mit der zweiten Backform.

- **Beim ersten Einschalten können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und hört bald wieder auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.**
- **Die zu diesem Gerät gehörenden Backformen sind mit einer Antihaftschicht aus PTFE ausgestattet. Beim Erhitzen dieser Beschichtung kann eine geringe Gasmenge freigesetzt werden, die für Menschen völlig unschädlich ist. Das Nervensystem von Vögeln reagiert jedoch äußerst empfindlich auf diese Gase. Daher sollte das Gerät nicht in der Nähe von Vogelkäfigen verwendet werden (z. B. tropische Vögel wie Papageien).**

Das Gerät für die Nutzung vorbereiten

1 Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
2 Wählen Sie die zu verwendende Backform aus: die Einzel- oder Doppelbackform.
3 Bringen Sie die zwei Knetvorrichtungen auf den Achsen am Boden der ausgewählten Backform an. Drehen Sie die Knetvorrichtungen bis Sie merken, dass sie fest auf den Achsen angebracht sind.



Vor dem Backen und Einsetzen der Knetvorrichtungen empfehlen wir, die Öffnungen rund um die Achsen der Knetvorrichtungen in der Backform mit Butter einzufetten. Dadurch wird verhindert, dass der Teig daran festklebt und es erleichtert das Entfernen der Knetvorrichtungen aus dem Brot, wenn es fertig ist.

Verwendung

Hinzufügen der Zutaten

1 Wiegen Sie die erforderlichen Rezeptzutaten ab.



Füllen Sie das Gerät nur bis zur maximalen Füllhöhe (insgesamt höchstens 1150 g für die Einzelbackform oder 450 g für jede Hälfte der Doppelbackform); sonst quillt der Teig über die Backform.

2 Geben Sie die Zutaten nacheinander in die Backform. Gießen Sie zuerst Wasser oder Flüssigkeit in die Backform. Fügen Sie dann das Mehl und - je nach Rezept - Zucker, Salz, Butter und Hefe oder Backpulver dazu. Geben Sie die Hefe oder das Backpulver in eine Mehlmulde und jede der anderen Zutaten in eine Ecke der Backform (das ist besonders wichtig bei der Verwendung des Timers).
3 Setzen Sie die Backform in das Gerät ein und drücken Sie diese fest herunter, bis sie einrastet.
4 Schließen Sie den Deckel.

- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht. So ist sichergestellt, dass der Dampf richtig verteilt wird und Gegenstände in der Nähe des Geräts nicht feucht werden.**
- **Verwenden Sie für die Backform keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihaftschicht beschädigen.**

Programm einstellen

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Es ertönt ein Piepton und die Hintergrundbeleuchtung der Anzeige schaltet sich für ca. 30 Sekunden ein. Es erscheint folgende Anzeige: Programm 1, Zeit 3:20 und Temperatur 180°C. Die Querstriche in der Zeitanzeige blinken nicht. Das ist ein Hinweis darauf, dass Programm noch nicht in Betrieb ist.

6 Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie wiederholt die MENU-Taste drücken, bis die gewünschte Programmnummer angezeigt wird.
Siehe „MENU"-Auswahl

7 Wählen Sie die gewünschte Backtemperatur aus, indem Sie wiederholt die TEMP-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
Siehe „Temperaturauswahl."

8 Bestimmen Sie die Brotgröße, indem Sie wiederholt auf die LOAF-Taste drücken, bis sich der Pfeil in der Anzeige unter der gewünschten Brotgröße befindet (2.5 LB, 2.0 LB oder DOUBLE).
Siehe „Auswahl Brotgröße".

9 Mit der TIME-Taste können Sie den Zeitpunkt, an dem das Brot fertig sein soll, verzögern.
Siehe „TIME".

Backen

10 Drücken Sie die START/STOP-Taste.
Es ertönt ein kurzer Piepton und die Querstriche in der Zeitanzeige beginnen zu blinken. Damit wird angezeigt, dass das ausgewählte Programm in Betrieb ist.

- **Zur Vermeidung ungewollter Programmänderungen durch versehentliches Drücken sind alle Taste mit Ausnahme der START/STOP-Taste ab jetzt inaktiv.**
- **Durch Drücken der START/STOP-Taste für mehr als 2 Sekunden kann das Programm gestoppt werden. Es ertönt ein kurzer Piepton und die Querstriche in der Zeitanzeige hören auf zu blinken. Damit wird angezeigt, dass das Programm angehalten wurde.**
- **Verwenden Sie das Gerät stets mit geschlossenem Deckel.**
- **Im Falle eines Stromausfalls während des Betriebs schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn der Strom innerhalb von 5 bis 15 Minuten wieder zur Verfügung steht, schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein. Das Gerät fährt mit dem Programm fort. Dauert der Stromausfall länger als 15 Minuten, wird das Programm nicht beendet. Sollte in diesem Fall der Teig noch nicht aufgegangen sein, können Sie die START/STOP-Taste erneut drücken, um das Programm noch einmal vom Beginn zu starten. Ansonsten entsorgen Sie die Zutaten und fangen Sie nochmal von vorne an.**
- **Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder nach dem Betrieb anfassen müssen. Das Gerät und die Backform werden heiß.**
- **Das Gerät funktioniert in einer umfangreichen Temperaturskala, aber wenn in einem sehr warmen oder sehr kalten Raum gebacken wird, kann die Brotgröße unterschiedlich ausfallen.**

Wir empfehlen eine Verwendung bei Temperaturen zwischen 15 und 35 °C.

Durch das Fenster im Deckel können Sie den Backprozess verfolgen.

Für die Programme BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET und SANDWICH:

11 Während des Backvorgangs ertönen Pieptöne. Diese Töne machen Sie darauf aufmerksam, Extrazutaten zuzufügen, um das Aroma zu verbesssern (falls gewünscht): Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die gewünschten Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel wieder.

Ende

12 Wenn das Progamm abgelaufen ist, ertönt ein Piepton, der das Programmende anzeigt. Das Gerät hält das Brot nach dem Backvorgang für eine Stunde warm. So wird eine Kondenswasserbildung auf der Rinde verhindert. Wenn Sie diesen Warmhalteprozess anhalten wollen, dann drücken Sie die START/STOP-Taste länger als 2 Sekunden. Sie hören einen Piepton, der das Programmende anzeigt.



Das Gerät und die Backform sind sehr heiß. Verwenden Sie zum Öffnen des Deckels und zum Herausnehmen der Backform aus dem Gerät Ofenhandschuhe.

13 Entfernen Sie das Brot aus der Backform, indem Sie diese auf den Kopf stellen und leicht dagegen klopfen. Falls erforderlich können Sie einen Holz- oder Kunststoffspatel benutzen, um das Brot herauszulösen; achten Sie jedoch darauf, die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Es kann vorkommen, dass die Knetvorrichtungen im Brot steckenbleiben. Verwenden Sie den Stahlhaken, um diese aus dem Brot herauszuholen. Passen Sie beim Herausholen der Knetvorrichtungen auf, da diese heiß sind. Lassen Sie das Brot vor dem Anschneiden auf einem Rost abkühlen. (Tipp: Mit dem Princess Elektromesser lässt sich frisches Brot ganz leicht schneiden (Artikelnr. 492952).

14 Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, ehe Sie es erneut verwenden.

15 Wenn Sie mit der Benutzung des Geräts fertig sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen. Siehe „Wartung und Reinigung."

MENU-Auswahl

1 Drücken Sie die MENU-Taste, um zwischen den verschiedenen Programmen hin- und herzuschalten.

1. BASIC

Dies ist das am meisten verwendete Programm zum Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot.

2. QUICK (SCHNELL)

Dieses Programm kann zum Kneten, Aufgehen und Backen von Broten in kürzerer Zeit als im BASIC-Programm verwendet werden. Mit diesem Programm gebackenes Brot ist normalerweise kleiner und hat eine dichte Textur.

3. FRENCH (FRANZÖSISCH)

Dieses Programm kann zum Kneten, Aufgehen und Backen verwendet werden, allerdings mit einer längeren Aufgehzeit. Dadurch bekommt das Brot eine knusprige Rinde und eine lockere Textur.

4. SUPER RAPID (SUPERSCHNELL)
Dies ist ein sehr kurzes Programm zum Kneten, Aufgehen und Backen des Brots. Das Brot hat eine grobe Struktur.

5. WHOLE WHEAT (VOLLKORN)
Dieses Programm kann zum Kneten, Aufgehen und Backen von Weizenvollkornbrot verwendet werden. Von einer Verwendung der Timer-Funktion in Kombination mit diesem Programm wird abgeraten, da dies zu keinen guten Ergebnissen führt.

6. SWEET (SÜSS)
Dieses Programm kann zum Kneten, Aufgehen und Backen von süßem Brot verwendet werden.

7. DOUGH (TEIG)
Dieses Programm kann zum Kneten und Aufgehen von Teig verwendet werden, ohne diesen zu backen. Der Teig kann zur Herstellung von Brötchen, Pizza, gedämpftem Brot, etc. verwendet werden.

8. BAKE (BACKEN)
Dieses Programm backt Brot ohne Kneten und Aufgehen.
Mit Präferenzeinstellungen lässt sich auch die Backzeit direkt nach der Verwendung eines anderen Standardbackprogramms erhöhen.

9. JAM (MARMELADE)
Verwenden Sie dieses Programm zum Kochen von Konfitüren und Marmeladen. Zerkleinern Sie das Obst und/oder Gemüse, bevor Sie es in die Backform füllen.

10. SANDWICH
Dieses Programm kann zum Kneten, Aufgehen und Backen von Sandwichbrot verwendet werden. Dieses Brot hat eine lockere Textur mit einer dünneren Rinde.

11. HOME MADE (SELBST GEMACHT)
Dieses Programm kann vom Nutzer eingerichtet werden. Sie können die Zeiteinstellungen für Kneten, Aufgehen, Backen und Warmhalten einstellen und damit eine individuelle Brotsorte herstellen. Siehe „HOME MADE-Programm”.

HOME MADE-Programm

Im HOME MADE-Programm haben Sie die Möglichkeit, das Timing der verschiedenen Programmelemente Ihren individuellen Wünschen anzupassen.
Die Zeitbereiche lauten wie folgt:

Programmelement	Zeit
KNEAD1	3 - 14 Min
RISE1	20 - 60 Min
KNEAD2	8 - 24 Min
RISE2	1 - 60 Min
RISE3	20 - 120 Min
BAKE (BACKEN)	0 - 80 Min
WARM	0 - 120 Min

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
   Es ertönt ein kurzer Piepton und die Hintergrundbeleuchtung der Anzeige schaltet sich für ca. 30 Sekunden ein. Es erscheint folgende Anzeige: Programm 1, Zeit 3:20 und Temperatur 180°C. Die Querstriche in der Zeitanzeige blinken nicht. Das ist ein Hinweis darauf, dass Programm noch nicht in Betrieb ist.
2 Drücken Sie wiederholt die MENU-Taste, bis Programmnummer 11 (HOME MADE) angezeigt wird.
3 Drücken Sie die PROCESS-Taste.
   In der Anzeige können Sie erkennen, dass KNEAD1 zu Blinken beginnt und in der Anzeige die Zeiteinstellung für dieses KNEAD1-Programmelement erscheint.
   Ändern Sie die Einstellung durch wiederholtes Drücken der TIME-Taste. Jedes Mal, wenn Sie die TIME-Taste

drücken, erhöht sich die Zeiteinstellung um eine Minute.
Wenn Sie die TIME-Taste gedrückt halten, erhöht sich die Zeiteinstellung schneller. Drücken Sie bei Erreichen der Maximaleinstellung erneut die TIME-Taste, um zur niedrigsten Zeiteinstellung zurückzukehren.
Passen Sie die Zeiteinstellung der gewünschten Einstellung an.

4 Drücken Sie die PROCESS-Taste, um zur Einstellung des nächsten Programmelements (RISE1) zu gelangen.
Ändern Sie die Zeiteinstellung wie oben beschrieben.
5 Drücken Sie jedes Mal die PROCESS-Taste, um die Zeiteinstellungen für die verbleibenden Programmelemente (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE und WARM) anzupassen.
6 Wenn Sie mit der Einrichtung der Programmeinstellungen fertig sind, drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Programm zu speichern.
7 Wählen Sie die gewünschte Backtemperatur aus, indem Sie wiederholt die TEMP-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Siehe „Temperaturauswahl."
8 Mit der TIME-Taste können Sie den Zeitpunkt, zu dem das Brot fertig sein soll, verzögern. Siehe „Timer".
9 Drücken Sie die START/STOP-Taste erneut, um das Programm zu starten.
10 Für weitere Backvorgänge und das Beenden des Backvorgangs siehe "Backen" und „Ende".

Temperaturauswahl

Die Backtemperatur wird in der Anzeige in °C angezeigt. Außerdem mit einem Pfeil und den Angaben LOWER, MEDIUM oder HIGH.

Nr.	PROGR.	LOWER	MEDIUM	HIGH
1.	BASIC	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK (SCHNELL)	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH (FRANZÖS-ISCH)	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID (SUPER-SCHNELL)	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT (VOLL-KORN)	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET (SÜSS)	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH (TEIG)	n.a.	n.a.	n.a.
8.	BAKE (BACKEN)	160°C	180°C	200°C
9.	JAM (MARME-LADE)	n.a.	n.a.	n.a.
10.	SANDWICH	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE (SELBST GEMACHT)	Progr.	Progr.	Progr.

1 Drücken Sie die TEMP-Taste, um zwischen den Temperatureinstellungen LOWER, MEDIUM und HIGH hin- und herzuschalten.

Auswahl Brotgröße

Nur für die Programme BASIC, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET und SANDWICH:

1 Drücken Sie die LOAF-Taste, um zwischen den unten genannten Mengeneinstellungen hin- und herzuschalten.
Die Einstellungen 2.5 LB und 2 LB werden normalerweise für die Einzelbackform verwendet, während die DOUBLE-Einstellung für die Doppelbackform verwendet wird..

Einstellung	Menge
2.5 lb.	1150 g
2 lb.	900 g
DOUBLE	2 x 450 g

Timer

Mit dem Timer können Sie einstellen, zu welchem Zeitpunkt das Gerät das ausgewählte Programm beendet haben muss (nur für die Programme BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH und HOME MADE).
Beispiel:

1 Geben Sie die Zutaten nacheinander in die Backform. Gießen Sie zuerst Wasser oder Flüssigkeit in die Backform. Fügen Sie dann das Mehl und - je nach Rezept - Zucker, Salz, Butter und Hefe oder Backpulver dazu. Geben Sie die Hefe oder das Backpulver in eine Mehlmulde und jede der anderen Zutaten in eine Ecke der Backform. Die Hefe darf nicht in Kontakt mit Flüssigkeiten, Salz oder Butter kommen, da ansonsten sofort der Fermentierungsprozess beginnt.
2 Wählen Sie das gewünschte Programm, die Temperatur und die Mengeneinstellungen aus.
3 Es ist zum Beispiel 22.00 Uhr und das frisch gebackene Brot soll um 07.30 Uhr fertig sein. In diesem Fall beträgt der Zeitunterschied 9 Stunden und 30 Minuten.
Verwenden Sie die TIME-Taste, um die Verzögerung auf ca. 9:30 einzustellen. 9:30.
Jedes Mal, wenn Sie die TIME-Taste drücken, erhöht sich die „Fertig“-Zeit um 10 Minuten.
Wenn Sie die TIME-Taste gedrückt halten, erhöht sich die Zeitanzeige nach kurzer Zeit in Schritten von 10 Minuten.
4 Drücken Sie die START/STOP-Taste zum Starten des Timers. Die Querstriche in der Zeitanzeige blinken. Das ist ein Hinweis darauf, dass die Uhr in Betrieb ist. Der Timer wird das Programm starten und gewährleistet, dass Ihr Brot zur eingestellten Zeit fertig ist.

Das Gerät ausschalten und verstauen

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2 Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe "Wartung und Reinigung").
4 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und frostfreien Ort auf.



Wartung und Reinigung

- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.**
- **Reinigen Sie das Gerät nie in heißem Zustand.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die elektrischen Teile des Geräts gelangt.**

- **Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- **Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).**
- **Nur die Einzel- und Zubehörteile (Backformen, Knetvorrichtungen, Messlöffel und -behälter sowie der Stahlhaken) sind spülmaschinengeeignet. Das Gerät selbst darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.**

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2 Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie zum Anfeuchten des Tuchs warmes Wasser und ein wenig Spülmittel.
3 Reinigen Sie die Einzelteile (Backformen, Knetvorrichtungen, Messlöffel und -behälter sowie den Stahlhaken) in Spülmittelwasser oder im Geschirrspüler.
4 Trocknen Sie das Gerät und die Zubebehörteile gründlich ab, bevor Sie sie verstauen.



Sicherheit

Allgemeine Informationen

- **Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie diese. Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Anwendungen auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Die Verwendung des Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, mit Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.**
- **Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder von Personen, die dieses nicht sicher bedienen können, auf.**
- **Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Elektriker reparieren. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.**
- **Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile. Die Verwendung anderer Zubehörteile kann zu einem Schaden am Gerät führen, wodurch Gefahren für den Nutzer entstehen können.**
- **Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.**

Elektrizität und Wärme

- **Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung des Geräts mit der auf dem Stromadapter angegebenen Stromstärke übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie eine geerdete Steckdose, die an einen abgesicherten Stromkreis von mindestens 10 A angeschlossen ist und an den keine anderen leistungsstarken Verbrauchsgeräte angeschlossen sind.**
- **Verwenden Sie nur eine geerdete Verlängerungsschnur, die für die Stromstärke des Geräts geeignet ist. Wickeln Sie die Verlängerungsschnur**

vollständig ab und platzieren Sie sie so, dass niemand darüber fallen kann.

- Das Gerät sollte mit einem Fehlerstromschutzschalter versorgt werden, dessen Nennrestbetriebsstrom 30 mA nicht überschreitet.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie am Stecker und nicht am Stromkabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie am Stromkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieses selbst oder das Stromkabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Stromkabel von einem qualifizierten Elektriker ersetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Stromkabel und der Stecker nicht mit heißen Quellen wie heißen Herdplatten oder offenen Flammen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und der Stecker nicht mit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Chemikalien in Kontakt kommen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr.
- Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie das Gerät und die Teile anfassen.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Hitze abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, ehe Sie es verstauen, reinigen oder warten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Hitzequellen.

Während der Benutzung

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bei einer Temperatur zwischen 15 °C und 35 °C.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsfläche odes des Tisches hängen.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel komplett ausgerollt ist.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und/oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen und das Gerät nach der Verwendung verstauen.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es noch eingeschaltet oder heiß ist. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Die Backformen dieses Geräts sind mit einer Antihaftschicht aus PTFE ausgestattet. Bei der Erhitzung dieser Beschichtung können kleine Gasmengen freigesetzt werden, die

für Menschen absolut harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln reagiert jedoch äußerst empfindlich auf diese Gase. Daher sollte das Gerät nicht in der Nähe von Vogelkäfigen verwendet werden (z. B. tropische Vögel wie Papageien).



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert oder problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.



Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

Geltende europäische Richtlinie:
2002/95/EC
2002/96/EC



Einige Brotrezepte

Bei den Mengenangaben wurde vom mitgelieferten Maßbecher und dem Messlöffel (mit einem Teelöffel am einen Ende und einem Esslöffel am anderen Ende) ausgegangen.

Weißbrot:

Weizenmehl 550 oder 630	450 g
Trockenhefe	1½ Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2–3 Esslöffel
Salz	1½ Teelöffel
Zucker	1½ Esslöffel
Wasser	250 ml

Vollkornbrot:

Vollkornmehl	450 g
Trockenhefe	1½ Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2 Esslöffel
Salz	1½ Teelöffel
Zucker	1½ Esslöffel
Wasser	260 ml

Mischbrot:

Weizenmehl 630	400 g
Mehrkornmischung	50 g
Trockenhefe	1½ Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2 Esslöffel
Joghurt	1 Esslöffel
Salz	1½ Teelöffel
Zucker	1½ Esslöffel
Wasser	250 ml

Zutaten

Natürlich können Sie gleich ein Brot nach einem der Rezepte backen. Aber wenn Sie einmal auf den Geschmack gekommen sind, möchten Sie vielleicht mit den verschiedenen Zutaten experimentieren. In diesem Fall ist es praktisch, mehr über die verschiedenen Brotzutaten zu erfahren.

Nachfolgend finden Sie Informationen, die Ihnen beim Brotbacken helfen können.

Mehl
Der Hauptbestandteil von Brot ist Mehl. Es gibt viele verschiedene Sorten von Mehl und Mehlmischungen. Welche Getreidesorte Sie für Ihr Brot verwenden, ist nicht so wichtig. Helles Weizenmehl enthält z. B. so viel Gluten, dass es besser aufgeht als dunkleres Mehl und daher weniger Hefe erfordert. Gluten ist das Klebereinweiß, das in Getreidesorten wie Weizen, Hafer Roggen und Gerste vorkommt. Dieses Klebereiweiß bildet beim Treiben des Brotteigs ein Netz, das die Kohlensäurebläschen festhält. Dadurch geht der Teig auf.

Auszugsmehl (Typ 405)
Das hellste, feinste Weizenmehl ist Auszugs- oder Haushaltsmehl vom Typ 450. Es enthält so gut wie keine Kleie und Keime, aber viel Klebereiweiß. Dieses Mehl wird meistens zum Binden von Suppen und Saucen verwendet, aber man kann schon auch (Weiß-)Brot damit backen.

Weizenmehl, Typ 550 und 630
Mehl vom Typ 550 ist helles Weizenmehl. Mehl vom Typ 630 ist etwas dunkler und enthält eine geringe Menge an Kleie und Keimen. Diese beiden Mehltypen enthalten ebenfalls viel Klebereiweiß.

Weizenvollkornmehl (Typ 1050)
Vollkornmehl wird aus ganzem, unbearbeiteten Weizenkorn zusammen mit den Schalen und Keimen gemahlen. Vollkornmehl ist wie helleres Weizenmehl zwar reich an Klebereiweiß, aber aufgrund der enthaltenen Kleie und Keime „schwerer". Brot, das nur aus Vollkornmehl gebacken wird, ist darum relativ kompakt. Daher fügen die meisten Hobbybäcker noch etwas helles Weizenmehl zu.

Außer den genannten Sorten gibt es noch viele andere Mehlsorten, mit denen Sie nach Lust und Laune experimentieren können, z. B. Hafer-, Gersten-, Buchweizen-, Grünkern-, Mais- und Roggenmehl
Mischen von Mehlsorten
Die meisten Mehlsorten können gut miteinander vermischt werden. Eine gute Kombination ist z. B. Buchweizen- und Hafermehl mit hellem Weizenmehl. Oder Gerstenmehl mit hellem Weizenmehl. Im Handel sind auch verschiedene Getreidemischungen erhältlich, z. B. Sechs-, Neun-, Zehn- und andere Mehrkornmischungen. In diesen Mischungen sind manchmal schon Feinmehl und/oder Zusatzstoffe wie z. B. Emulgatoren.

Fertigmischungen
Es gibt auch Brotbackmischungen, die schon alle Zutaten außer Wasser enthalten. Diese Fertigmischungen sind schnell und einfach im Gebrauch, aber auch teurer.

Hefe
Hefe lässt den Teig aufgehen. Es gibt Frischhefe (als Würfel) und Trockenhefe (in Tüten). Frischhefe hat einen etwas ausgesprochenen Geschmack als Trockenhefe. Trockenhefe gibt es von verschiedenen Marken, deren Wirkung jeweils leicht unterschiedlich sein kann. Welche Hefe man bevorzugt, ist eine Frage des persönlichen Geschmacks. Grob gesagt braucht man von Trockenhefe (auch Instanthefe genannt) etwa die Hälfte des Gewichts von Frischhefe. Die Wirkung von Hefe kann durch Kontakt mit Salz oder Fetten beeinträchtigt werden. Salz tötet die Hefe ab und Fett schließt die Hefezellen ein, sodass der Teig nicht mehr aufgehen kann. Darum muss man immer darauf achten, dass Hefe, Salz und Butter in der Brotbackmaschine nicht zu nahe beieinander liegen.

Salz
Salz verleiht dem Brot an erster Stelle natürlich Geschmack, ist aber auch wichtig für eine krosse Kruste und für das Treiben des Teigs (während Salz bei direktem Kontakt mit der Hefe das Treiben auch verhindern kann). Salz verstärkt die Kleberkonstruktion, die dem Brot seine Form verleiht. Salz bewirkt außerdem, dass der Teig nicht zu hoch geht und wieder einfällt, ehe das Brot fertig gebacken ist.
Es ist gut möglich, ein salzarmes oder sogar salzloses Brot zu backen, aber dazu muss man einige Zeit nach der richtigen Zutatenkombination suchen.

Flüssigkeiten
Als Flüssigkeit zum Brotbacken wird meistens Wasser verwendet, aber Sie können es auch einmal mit Milch oder Buttermilch versuchen. Dadurch werden sowohl der Geschmack als der Treibvorgang und die Brotstruktur beeinflusst.
Vollmilch hat durch die milcheigenen Fette einen positiven Einfluss auf die Haltbarkeit und der enthaltene Milchzucker (Laktose) fördert die Triebkraft. Mit Buttermilch erhält man ein leichteres Brot, das länger frisch bleibt.

Zucker
Zucker ist wichtig für das Treiben, aber noch wichtiger für den Geschmack des Brots. Anstelle von Zucker kann man auch Honig oder Sirup verwenden. In der Brotbackmaschine darf kein Hagel- oder Kandiszucker verwendet werden, da dieser die Antihaftbeschichtung beschädigen kann. Verwenden Sie zum Backen keine künstlichen Süßstoffe. Derartige Stoffe sind im allgemeinen nicht hitzebeständig.

Fette
Fett ist zum Brotbacken eigentlich nicht notwendig, aber durch Verwendung von Fett wird das Endergebnis besser. Fett macht den Teig elastischer und sorgt dafür, dass er leichter aufgehen kann. Außerdem versiegelt Fett das Klebernetz, sodass das entstandene Kohlensäuregas festgehalten wird. Das Brot wird dadurch saftiger und bleibt länger frisch.
Es gibt verschiedene geeignete Fettsorten. Mit Öl (Sonnenblumen- oder Olivenöl), Butter und Margarine kann man ausgezeichnete Ergebnisse erzielen. Mit Öl wird die Kruste etwas weicher. Margarine sorgt für eine krossere Kruste und hat außerdem einen positiven Einfluss auf den Treibvorgang. Beim Backen von Kräuterbrot kann ein aromatisiertes Öl, z. B. Walnuss-, Knoblauch- oder Basilikumöl, für eine besondere Note sorgen.

Temperatur
Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, ehe sie in die Backform gegeben werden Verwenden Sie nie eine zu warme Flüssigkeit, da die Wirkung der Hefe dadurch zerstört werden kann.

Tipps und Hilfsmittel

Abkühlen auf einem Kuchengitter
Lassen Sie das Brot nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen, damit die Wärme an allen Seiten entweichen kann.

Schneiden nach dem Abkühlen
Selbstgebackenes Brot lässt sich erst nach dem Abkühlen gut schneiden. Wenn das Brot noch warm ist, gelingt das Schneiden nur mit einem guten elektrischen Messer, z. B. dem Princess 2952 Silver Electric Knife.

Aufbewahren von Brot
Selbstgebackenes Brot schlägt man am besten – nach vollständiger Abkühlung – in ein trockenes Geschirrtuch ein. Dadurch bleibt die Kruste kross. Auch spezielle Brotbeutel aus Papier sind geeignet. In einem Plastikbeutel oder im Kühlschrank wird die Kruste weich.

Einfrieren von Brot
Selbstgebackenes Brot eignet sich gut zum Einfrieren, natürlich erst nach vollständiger Abkühlung. Praktisch ist es, Brot in Tagesportionen einzufrieren.
Brot lässt man am besten bei Zimmertemperatur auftauen, in der Mikrowelle trocknet es aus.
Einfrieren ist also möglich, aber die Qualität des Brots lässt dabei immer etwas nach.

Dunkleres Brot
Wenn man 1 Esslöffel Kakao zum Mehl hinzufügt, bekommt das Brot eine dunklere Farbe. Der Geschmack wird dadurch kaum beeinflusst.

Krossere Kruste
Für eine krossere Kruste können Sie das Brot nach dem Backen noch 10 bis 15 Minuten während der Warmhaltezeit in der Maschine lassen.

Wenn der Teig zu hoch geht
Sie können das den Treibvorgang durch das Sichtfenster beobachten. Normalerweise ist es nicht ratsam, den Deckel während des Aufgehens zu öffnen, da das Brot dann einfallen kann. Aber wenn der Teig über den Rand der Form hinausgeht und am Sichtfenster klebt (das kann auch noch während des Backens vorkommen), muss der Deckel kurz gelüftet werden. Der Teig fällt dann wieder ein wenig ein.

Kompaktes, kleines Brot
Bei Verwendung von zu viel Flüssigkeit wird das Brot klein und flach. Der Teig kann nicht aufgehen, weil er zu nass ist. Es kann auch sein, dass die Hefe zu alt war.

Zu trockenes Brot
Bei Verwendung von zu wenig Flüssigkeit wird das Brot trocken. Versuchen Sie es mit (etwas) mehr Wasser oder Milch. Wenn das Brot nach dem Backen in Ordnung ist, aber danach schnell austrocknet, muss ein wenig mehr Öl oder Butter zugefügt werden.

Eingefallenes Brot
Wenn der Teig gut aufgeht, aber das Brot während des Backens einfällt, versuchen Sie es am besten einmal mit dem kürzesten Programm (Basic). Im allgemeinen kann man sagen, dass Brote bei den längeren Programmen eher einfallen als bei den kürzeren.

Schlussbemerkung

Nach all diesen Informationen verfügen Sie theoretisch über alle Möglichkeiten zur Entwicklung eines eigenen Lieblingsrezepts. Aber jetzt müssen Sie die Theorie in die Praxis umsetzen, was vielleicht nicht so einfach ist wie gedacht. Brotbacken erfordert eben handwerkliche Fähigkeiten, die Sie nicht vom einen auf den anderen Tag in den Fingern haben werden. Bei der Suche nach dem „perfekten“ Brot geht oft immer erst viel schief. Seien Sie nicht enttäuscht, wenn es nicht sofort gelingt. Tauschen Sie sich mit anderen Hobbybäckern aus. vertiefen Sie sich in die Materie, lesen Sie Bücher zum Thema und sehen Sie sich im Internet um. Aber vor allem: Experimentieren Sie weiter, denn die Möglichkeiten sind endlos. Und selbstgebackenes Brot schmeckt immer noch am besten.



Información general

Esta panificadora, completamente automática, mezcla y amasa primero, y después hornea el pan. El aparato está provisto de una taza y una cucharilla medidoras, y dos moldes de horneado recubiertos con una película antiadherente: uno sencillo para hornear panes grandes y uno doble para hornear dos panes más pequeños o diferentes.
La panificadora cuenta con 11 programas que puede usar para asar diferente tipos de pan, tartas y mermelada. Un programa se puede ajustar para adaptarlo a su receta personal.
El aparato cuenta con un temporizador para ajustar la hora a la que usted desea tener listo el pan - por ejemplo, ¡para tener un delicioso pan fresco para el desayuno!



Funcionamiento y manejo

Véase la Figura 1.

El aparato consta de las siguientes partes:
1 Tapa con visores
2 Botón MENU
3 Botón TEMP
4 Botón LOAF
5 Pantalla
6 Botón START/STOP
7 Botón PROCESS
8 Botón TIME
9 Cable de alimentación y enchufe
10 Carcasa
11 Cucharilla medidora
12 Molde de horneado sencillo
13 Taza medidora
14 Molde de horneado doble
15 Paletas de amasado
16 Gancho de acero

Antes del primer uso

- **Lea y observe cuidadosamente las instrucciones. Conserve este manual por si requiere consultarlo en el futuro.**
- **Verifique que el voltaje de alimentación corresponda con el voltaje indicado en la placa del tipo del aparato.**
- **Este aparato debe conectarse a una toma de pared con conexión a tierra.**

1 Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del aparato.
2 Limpie el aparato y todos los accesorios (véase ‘Limpieza y mantenimiento’).
3 Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
4 Coloque el molde de horneado dentro del aparato y empújelo hacia abajo hasta que escuche un 'clic'.
5 Coloque las dos paletas de amasado en el eje que encuentra en el fondo del molde de horneado. Gire las paletas hasta que sienta que han quedado fijas a los ejes.
6 Cierre la tapa.
7 Conecte el enchufe a una toma de pared.
Escuchará una breve señal acústica y la luz del fondo de la pantalla se encenderá durante 30 segundos.
En la pantalla aparecerá Programa 1, tiempo 3:20 y temperatura 180°C. Las barras en el formato de la hora no parpadean indicando que el reloj está detenido.
8 Pulse el botón MENU repetidamente hasta que en la pantalla aparezca el programa **8** (modo de horneado BAKE).
9 Pulse el botón de encendido/apagado y deje que el aparato hornee durante aproximadamente 10minutos.
Las barras en el formato de la hora parpadearán indicando que el reloj se ha puesto en marcha. El sistema inicia una cuenta regresiva.

10 Transcurridos aproximadamente 10 minutos, pulse el botón de encendido/ apagado y sosténgalo pulsado durante más de dos segundos para interrumpir el programa. Escuchará una señal acústica indicando que el programa ha sido suspendido. Deje enfriar el aparato completamente.
11 Saque el molde de horneado del aparato.
12 Lave el molde de horneado y las paletas y séquelos bien.
Véase el capítulo "Mantenimiento y limpieza".
13 Repita este proceso con el segundo molde.

- **El aparato puede emitir un poco de humo y un olor particular cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y desaparece al cabo de poco tiempo. Asegúrese de que el aparato cuenta con suficiente ventilación.**
- **Los moldes de horneado suministrados con este aparato están recubiertos con una película antiadherente de PTFE (politetrafluoretileno). Al calentarse, este recubrimiento pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de los pájaros es extremadamente sensible a estos gases. Por tal motivo, no use este aparato cerca a una jaula de pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).**

Instalación del aparato

1 Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
2 Elija el molde de horneado que desea usar: el sencillo o el doble.
3 Coloque las dos paletas de amasado en el eje que encuentra en el fondo del molde de horneado que desea usar.
Gire las paletas hasta que sienta que han quedado fijas a los ejes.



Antes de hornear, se recomienda rellenar los huecos alrededor de los ejes de las paletas de amasado con mantequilla antes de colocar las paletas. De esta manera evita que la masa se quede adherida en este lugar, a la vez que facilita el desprendimiento de las paletas cuando esté listo el pan.

Uso

Adición de ingredientes

1 Pese los ingredientes necesarios para la receta.



No llene nunca el aparato más allá de la cantidad máxima indicada (en total, un máximo de 1.150 g (2,5 lb.) para el molde sencillo, o 450 g (1 lb.) para cada una de las mitades del molde doble); de lo contrario la masa se desbordará sobre el molde de horneado.

2 Incorpore los ingredientes, uno a uno, en el molde de horneado. En primer lugar, vierta agua u otro líquido en el molde de horneado. A continuación añada la harina y – dependiendo de la receta – también azúcar, sal, mantequilla y levadura o polvo de hornear.
Vierta la levadura o el polvo de hornear en un hueco hecho en la harina y cada uno de los demás ingredientes en una esquina del molde de horneado (esto es importante, particularmente, si usa el temporizador).
3 Coloque el molde de horneado dentro del aparato y empújelo hacia abajo hasta que escuche un 'clic.
4 Cierre la tapa.

- **Asegúrese de que hay suficiente espacio libre alrededor del aparato. De esta manera el vapor se distribuye adecuadamente y no se empañará**

ningún objeto colocado cerca del aparato.

- **No use objetos con filo dentro de los moldes de horneado, por ejemplo, espátulas de metal, cuchillos o tenedores. Estos pueden dañar la capa antiadherente.**

Ajuste del programa

5 Conecte el enchufe a una toma de pared.
Escuchará una breve señal acústica y la luz del fondo de la pantalla se encenderá durante 30 segundos.
En la pantalla aparecerá Programa 1, tiempo 3:20 y temperatura 180°C. Las barras en el formato de la hora no parpadean indicando que el programa no está activado.

6 Seleccione el programa requerido pulsando repetidamente el botón MENU hasta que aparezca en la pantalla el número del programa.
Véase el capítulo "Selección de un MENÚ".

7 Seleccione la temperatura de horneado requerida pulsando repetidamente el botón TEMP hasta que aparezca en la pantalla la temperatura.
Véase el capítulo "Selección de la temperatura".

8 Especifique el tamaño de la barra de pan pulsando repetidamente el botón LOAF hasta que aparezca en la pantalla una flecha debajo del tamaño requerido (2,5 LB, 2.0 LB o DOUBLE).
Véase el capítulo "Selección del tamaño de la barra de pan".

9 Puede retrasar el tiempo en el cual desea que esté listo el pan usando el botón TIME.
Véase el capítulo ‘TIME’.

Horneado

10 Pulse el botón de encendido/apagado (START/STOP). Escuchará una señal acústica y las barras del formato de la hora empezarán a parpadear indicando que el programa seleccionado está activo.

- **Excepto el botón START/STOP, los demás botones estarán inactivos a partir de este momento a fin de evitar un cambio de programa al pulsar involuntariamente un botón.**
- **Para suspender el programa pulse el botón START/STOP durante más de dos segundos consecutivos. Escuchará una señal acústica y las barras del formato de la hora dejarán de parpadear indicando que el programa seleccionado ha sido suspendido.**
- **Mantenga siempre la tapa cerrada mientras esté usando el aparato.**
- **El aparato se apaga automáticamente si se produce un fallo en el suministro eléctrico mientras está en uso. El aparato volverá a encenderse automáticamente si el fluido eléctrico se restablece en un intervalo de 5 a 15 minutos. En tal caso, el aparato continuará con la parte restante del programa.
Si la falta de suministro eléctrico dura más de 15 minutos, el programa no podrá ser recuperado. Si, en este caso, la masa no hubiese llegado todavía a la fase de crecimiento, puede pulsar el botón START/STOP para iniciar el programa desde el principio. En caso contrario, tire los ingredientes y vuelva a empezar de nuevo.**
- **Use guantes si debe manipular el aparato durante el uso o poco después de haberlo usado. Tanto el aparato como el molde de horneado se calientan.**
- **El aparato funciona correctamente en un amplio rango de temperaturas, no obstante, el crecimiento de la masa puede ser diferente si hornea en un cuarto demasiado caliente o**

demasiado frío. Recomendamos usar el aparato a una temperatura ambiente entre 15 y 35°C.

Puede seguir el proceso de horneado mirando a través de los visores que trae la tapa.

Para los programas BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET y SANDWICH:

11 Durante el proceso de horneado escuchará una señal acústica. Esta señal es una alerta para que añada ingredientes adicionales para darle un mejor sabor al pan (si lo requiere). Abra la tapa, añada los ingredientes requeridos y vuelva a cerrar la tapa.

Fin

12 El aparato emite una señal acústica para indicarle que el programa ha sido concluido.
El aparato mantendrá caliente el pan durante una hora después de haber concluido el programa de horneado. De esta manera se evita que la condensación penetre en la corteza. Si desea suspender este proceso de calentamiento, pulse el botón START/ STOP durante más de 2 segundos consecutivos. Una señal acústica le indicará que el programa ha sido concluido.



Tanto el aparato como el molde de horneado alcanzan altas temperaturas. Use guantes para abrir la tapa y para sacar el molde de horneado del aparato.

13 Para sacar la barra de pan, voltee el molde de horneado boca abajo y dele unos golpecitos suaves. Si lo requiere, use una espátula de madera o plástico para retirar la barra de pan; no obstante, tenga cuidado de no dañar la capa antiadherente.
Las paletas de amasado quedan introducidas en la masa. Use el gancho de acero para retirarlas del pan. Tenga cuidado al removerlas, la paletas estarán calientes.
Deje enfriar el pan sobre una parrilla antes de cortarlo. Consejo: el pan fresco se corta fácilmente con el cuchillo eléctrico de Princess (Artículo núm. 492952).

14 Deje enfriar el aparato lo suficiente antes de usarlo nuevamente.

15 Al terminar de usar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y déjelo enfriar completamente antes de guardarlo.
Véase el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Selección de un MENÚ

1 Pulse el botón MENU para conmutar entre los diferentes programas.

1. BASIC (Básico)
Es el programa de mayor uso para amasar, crecer y hornear un pan normal.

2. QUICK (rápido)
Este programa puede usarse para amasar, crecer y hornear barras de pan en un menor tiempo que el programa BASIC. El pan horneado con este programa es, normalmente, más pequeño y de textura más densa.

3. FRENCH
Programa que amasa, crece y hornea usando un tiempo de fermentación más largo. Esto da como resultado un pan de corteza más crocante y una textura más liviana.

4. SUPER RAPID
Este es un programa muy corto para amasar, crecer y hornear el pan. El resultado será un pan menos suave.

5. WHOLE WHEAT (trigo integral)
Este programa puede usarse para amasar, crecer y hornear un pan de trigo integral.

No se recomienda el uso del temporizador (timer) en combinación con este programa ya que se obtendrán resultados deficientes.

6. SWEET
Programa para amasar, crecer y hornear pan dulce.

7. DOUGH (amasado)
Este programa puede usarse para amasar y crecer la masa sin hornearla. La masa puede usarse después para hacer rollitos de pan, pizza, pan al vapor, etc.

8. BAKE (horneado)
Este programa solo sirve para hornear el pan, sin amasar ni fermentar la masa También puede usarse para aumentar el tiempo de horneado, según el gusto, inmediatamente después de usar otro programa estándar de horneado.

9. JAM
Este programa se usa para jaleas y mermeladas. Corte la fruta o los vegetales en trozos antes de ponerlos en el molde.

10. SANDWICH
Con este programa se amasa, crece y hornea pan de molde para sandwiches. Este pan tiene una textura liviana y una corteza más delgada.

11. HOME MADE
Este programa puede ser adaptado por el usuario. Puede adaptar el tiempo de amasado, crecimiento y horneado, así como el tiempo que el aparato conserva caliente el pan; así obtendrá un pan completamente a su gusto.
Véase el capítulo 'Programa ‘HOME MADE'.

Programa HOME MADE

En el programa HOME MADE usted tiene la posibilidad de ajustar a su gusto el tiempo de las diferentes fases del programa.
Los rangos de tiempo son los siguientes:

Fase del programa	**Hora**
KNEAD1 (amasado)	3 - 14 min
RISE1 (crecimiento)	20 -60 min
KNEAD2 (amasado)	8 -24 min
RISE2 (crecimiento)	1 -60 min
RISE3 (crecimiento)	20 -120 min
BAKE (horneado)	0 -80 min
WARM (conservación caliente)	0 -120 min

1 Conecte el enchufe a una toma de pared.
Escuchará una breve señal acústica y la luz del fondo de la pantalla se encenderá durante 30 segundos.
En la pantalla aparecerá Programa 1, tiempo 3:20 y temperatura 180°C. Las barras en el formato de la hora no parpadean indicando que el programa no está activado.
2 Pulse repetidamente el botón MENU hasta que aparezca el programa 11 (HOME MADE) en la pantalla.
3 Pulse el botón PROCESS (proceso).
La opción KNEAD1 empezará a parpadear en la pantalla y aparecerá el tiempo correspondiente a esta fase del programa.
Para modificar el tiempo pulse repetidamente el botón TIME. A medida que pulse el botón TIME, el tiempo aumentará en un minuto cada vez.
Si sostiene pulsado el botón TIME el tiempo aumentará más rápidamente. Al llegar al tiempo máximo, pulse nuevamente el botón TIME para volver a empezar desde el tiempo mínimo.
Ajuste el tiempo requerido.
4 Pulse el botón PROCESS para pasar a la configuración de la fase siguiente

(RISE1).
Modifique el tiempo siguiendo las instrucciones indicadas anteriormente.

5 Pulse cada vez el botón PROCESS para ajustar el tiempo de la fase siguiente (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE y WARM).
6 Al terminar de ajustar las configuraciones del programa, pulse el botón START/STOP para guardar los ajustes.
7 Seleccione la temperatura de horneado requerida pulsando repetidamente el botón TEMP hasta que aparezca en la pantalla la temperatura. Véase el capítulo "Selección de la temperatura".
8 Puede retrasar el tiempo en el cual desea que esté listo el pan usando el botón TIME. Véase el capítulo "Temporizador".
9 Pulse nuevamente el botón START/ STOP para poner en marcha el programa.
10 Para las demás secuencias de horneado y fin de programa, véase los capítulos "Horneado" y "Fin".

Selección de la temperatura

La temperatura de horneado se indica en la pantalla en °C y también con una flecha indicando LOWER, MEDIUM o HIGH (baja, media, alta)
.

Núm.	PROGR.	LOWER	MEDIUM	HIGH
1.	BASIC (Básico)	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK (rápido)	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH (francés)	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID (súper rápido)	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT (trigo integral)	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET (dulce)	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH (amasado)	n/a	n/a	n/a
8.	BAKE (horneado)	160°C	180°C	200°C
9.	JAM (mermelada)	n/a	n/a	n/a
10.	SANDWICH	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE (personal-izado)	Progr.	Progr.	Progr.

1 Pulse el botón TEMP para conmutar entre las opciones de temperatura LOWER, MEDIUM y HIGH.

Selección del tamaño de la barra de pan

Únicamente para los programas BASIC, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET y SANDWICH:

1 Pulse el botón LOAF para conmutar entre las diferentes opciones de cantidad según se indica a continuación.
Las opciones 2,5 LB y 2 LB se usan normalmente para el molde sencillo; la opción DOUBLE se usa para el molde doble.

Opción	Cantidad
2,5 lb.	1.150 g.
0,91 kg.	900 g.
DOUBLE	2 x 450 g.

Temporizador

El temporizador le permite especificar en qué momento el aparato debe haber concluido el programa seleccionado (únicamente para los programas BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH y HOME MADE).
Ejemplo:

1 Incorpore los ingredientes, uno a uno, en el molde de horneado. En primer lugar, vierta agua u otro líquido en el molde de horneado. A continuación añada la harina y – dependiendo de la receta – también azúcar, sal, mantequilla y levadura o polvo de hornear.
Incorpore la levadura o el polvo de hornear en un hoyo hecho en la harina y cada uno de los demás ingredientes en una de las esquinas del molde. La levadura no debe hacer contacto con líquidos, sal o mantequilla ya que en tal caso se iniciará de inmediato el proceso de fermentación.
2 Elija el programa, la temperatura y la cantidad requerida.
3 Ejemplo: son las 10 de la noche y usted desea que el pan esté listo a las 7:30 AM. En este caso la diferencia es de 9 horas y 30 minutos.
Use el botón TIME para ajustar el retraso de tiempo aprox. a las 9:30.
A medida que pulse el botón TIME, el tiempo 'ready' aumentará en 10 minutos cada vez.
Si sostiene pulsado el botón TIME, la indicación del tiempo empezará a aumentar, en breve, en intervalos de 10 minutos.
4 Pulse el botón START/STOP para poner en marcha el temporizador. Las barras en el formato de la hora parpadearán indicando que el reloj se ha puesto en marcha. El temporizador iniciará el programa y se encargará de que usted tenga listo el pan a la hora ajustada.

Apagar y guardar el aparato

1 Retire el enchufe de la toma de alimentación.
2 Deje enfriar el aparato.
3 Limpie el aparato y todos los accesorios (véase "Limpieza y mantenimiento").
4 Guarde el aparato en un lugar seco, libre de temperaturas bajas extremas.



Mantenimiento y limpieza

- **Lave muy bien el aparato después de usarlo.**
- **Asegúrese de que el aparato no esté conectado a la toma de alimentación cuando vaya a limpiarlo.**
- **No limpie nunca el aparato si aún está caliente.**

- **Asegúrese de que la humedad no penetre en las partes eléctricas del aparato.**
- **No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.**
- **No use limpiadores agresivos, abrasivos, ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos de cerda dura) para limpiar el aparato.**
- **Únicamente las partes y los accesorios sueltos (moldes de horneado, paletas de amasado, cucharilla y taza medidoras, y el gancho de acero) pueden lavarse en el lavaplatos eléctrico. El aparato en sí no es apto para el lavaplatos eléctrico.**

1 Retire el enchufe de la toma de alimentación y deje que el aparato se enfríe completamente.
2 Limpie la parte externa del aparato con un paño suave y húmedo. Use agua caliente y un detergente líquido para humedecer el paño.
3 Lave las partes sueltas (moldes de horneado, paletas de amasado, cucharilla y taza medidoras, y el gancho de acero) con agua y jabón o en el lavaplatos eléctrico.
4 Seque bien el aparato y los accesorios antes de guardarlos.



Seguridad

Información general

- **Lea y observe cuidadosamente las instrucciones. Conserve este manual por si requiere consultarlo en el futuro.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Este aparato está concebido para uso doméstico únicamente.**
- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Aquellos responsables de la seguridad de tales personas deben impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**
- **Mantenga el aparato fuera del alcance de los niño o personas que no puedan utilizarlo de manera segura.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por un electricista cualificado. No trate nunca de reparar el aparato usted mismo.**
- **Utilice únicamente los accesorios recomendados por el proveedor. El uso de otros accesorios diferentes puede ocasionar daños al aparato y poner en peligro al usuario.**
- **El aparato no está concebido para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia aparte.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de usar el aparato, verifique que el voltaje de alimentación corresponda con el voltaje indicado en la placa del tipo.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra que esté conectada a un circuito protegido por fusibles de como mínimo 10 A y al que no estén conectados otros aparatos que consuman demasiada energía.**
- **Si usa un cable de extensión, use uno que tenga conexión a tierra y que sea apto para la potencia de salida del aparato. Desenrolle completamente el cable y tiéndalo de manera que nadie pueda tropezar con él.**
- **El aparato debe protegerse mediante un dispositivo de corriente residual (RCD) con un índice de corriente**

residual operativa que no exceda los 30 mA.

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no vaya a usar el aparato durante un largo período.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar siempre del enchufe y no del cable.
- No tire nunca del cable para desplazar el aparato de un lugar a otro.
- No desplace el aparato de un lugar a otro mientras está en funcionamiento.
- No use el aparato si éste o el cable de alimentación están averiados. Haga sustituir el cable deteriorado por un electricista cualificado.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o una llama.
- Asegúrese de que el aparato y el cable de corriente no estén en contacto con el agua, otros líquidos o productos químicos.
- No recoja nunca el aparato cuando haya caído en el agua. Retire el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.
- El aparato y sus partes pueden calentarse mientras está en uso. Para evitar quemaduras, tenga cuidado al tocar el aparato y sus partes.
- El aparato debe poder liberar el calor para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que el aparato esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.
- Deje enfriar el aparato antes de guardarlo, limpiarlo o hacerle mantenimiento.
- No use el aparato cerca a otra fuente de calor.

Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No use nunca el aparato en un lugar húmedo.
- Use el aparato únicamente a una temperatura entre 15 y 35 °C.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.
- Asegúrese siempre de que el cable esté desenrollado completamente.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, antes de limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando vaya a guardarlo después de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No desplace nunca el aparato mientras esté encendido o si aún está caliente. Antes de desplazar el aparato de un lugar a otro, apáguelo y espere a que se enfríe.
- Los moldes de horneado están provistos de una capa antiadherente de PTFE. Al calentarse pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de los pájaros es extremadamente sensible a estos gases. Por tal motivo, no use este aparato cerca a una jaula de pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda reciclarse.



Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Normativa europea vigente:
2002/95/EC
2002/96/EC



Recetas para horneado de pan

Las medidas indicadas están basadas en la taza y la cuchara de medida adjuntas (con la medida de una cucharada o cucharadita en los extremos).

Pan blanco:

Flor de harina de trigo o harina de trigo	450 g
Levadura (seca)	1½ cucharadita
Aceite	3 cucharadas
Leche	2 o 3 cucharadas
Sal	1½ cucharadita
Azúcar	1½ cucharada
Agua	250 ml

Pan integral:

Harina de sémola	450 g
Levadura (seca)	1½ cucharadita
Aceite	3 cucharadas
Leche	2 cucharadas
Sal	1½ cucharadita
Azúcar	1½ cucharada
Agua	260 ml

Pan mixto:

Harina de trigo	400 g
Harina Waldkorn (mezcla de granos varios) (u otra clase de harina)	50 g
Levadura (seca)	1½ cucharadita
Aceite	3 cucharadas
Leche	2 cucharadas
Yoghurt	1 cucharada
Sal	1½ cucharadita
Azúcar	1½ cucharada
Agua	250 ml

Ingredientes

Por supuesto podrá usted hornear inmediatamente un delicioso pan con cualquiera de estas recetas. Sin embargo, una vez le haya encontrado el gusto, será divertido experimentar con otros ingredientes diferentes. Por eso es muy útil tener conocimiento acerca de los diferentes ingredientes que pueden emplearse para el horneado de pan. A continuación encuentra información que podrá serle de utilidad en el momento de hornear.

Harina
El principal componente del pan es la harina. Hay muchas clases de harina y mezclas de harina. La clase de cereal que emplee para hacer el pan será de gran importancia. La flor de harina de trigo, por ejemplo, tiene tanto gluten que fermenta mejor que una harina 'pesada' y, por lo tanto, requiere menos cantidad de levadura. Gluten son complejos de proteína contenidos en cereales como

trigo, avena, centeno y cebada. Durante la fermentación, el gluten forma una especie de red que retiene las burbujas de gas carbónico. Esto hace que el pan aumente de tamaño.

Harina blanca o casera
La mayoría de las harinas blancas se llaman también harinas caseras. Casi no contienen salvado o germen, pero sí mucho gluten. Esta harina se usa principalmente para espesar sopas y salsas, sin embargo, también es apta para hornear pan (blanco).

Flor de harina de trigo y harina de trigo
La flor de harina de trigo es harina de trigo blanca. La harina de trigo es de un color pardusco y contiene menos salvado y germen. Tanto la flor de harina de trigo como la harina de trigo tienen alto contenido de gluten.

Harina (de trigo) integral
La harina de sémola se muele del grano de trigo entero, sin procesar. El grano aún contiene el salvado y el germen. Igual que la harina de trigo, la harina de sémola es rica en gluten pero es más 'pesada' por lo que contiene salvado y germen. Por eso el pan será más compacto si se hace sólo de harina de sémola. Esta es la razón por la que la mayoría de los panaderos añaden harina de trigo a la mezcla.

Existen además muchas otras clases de harinas con las que usted puede darse gusto experimentando, por ejemplo: harina de avena, cebada, alforfón, escanda, maíz y centeno.
Mezcla de diversas clases de harina
La mayoría de las harinas se prestan muy bien para mezclarlas. Ejemplo de ello es la combinación de harina de alforfón, avena y trigo. O la de harina de cebada y de trigo. También hay muchas otras mezclas de harinas en el mercado que contienen seis, nueve y hasta diez clases de cereales diferentes. Estas mezclas ya incluyen, a veces, un mejorador de harina o de pan.

Mezclas completas
También hay mezclas en el mercado que contienen todos los ingredientes, excepto el agua. Estas llamadas 'mezclas completas' son fáciles de usar y muy rápidas, pero más caras.

Levadura
Para hornear pan se requiere levadura. Hay levadura fresca ('bloquecitos') y levadura seca (granos). El sabor de la levadura fresca es un poco más marcado que el de la levadura seca. El efecto de la levadura seca en el pan puede variar entre una marca y otra. Cuál es la mejor levadura es un asunto de gusto personal. Puede decirse que si se usa levadura seca (llamada también levadura instantánea) se requiere la mitad de la cantidad que se requeriría si usara levadura fresca. El efecto de la levadura puede verse afectado si ésta entra en contacto con sal o grasas. La sal 'mata' la levadura y la grasa 'aisla' las células de fermentación por lo que la masa no crece. Por eso es importante que la levadura, la sal y la mantequilla no queden muy cerca una de la otra en el horneador.

Sal
La sal, por supuesto, se encarga de darle sabor al pan, sin embargo, también es importante para la formación de una corteza crujiente y el crecimiento de la masa (aunque si hace contacto con la levadura puede anular el proceso de fermentación). La sal fortalece la estructura del gluten que da forma al pan. Además, la sal se encarga de que el pan no se salga del recipiente y se asiente antes de que esté bien asado.
Es posible hornear pan con poca sal, o pan que no contenga sal en absoluto; para ello hay que variar un poco los ingredientes.

Sustancias líquidas
El líquido más común usado para hornear pan es el agua, sin embargo, también se puede usar (suero de) leche. Esto incide tanto en el sabor como en el crecimiento y la estructura del pan.
La leche entera, por las grasas, tiene una influencia positiva en la frescura del pan; además, los azúcares contenidos en la leche (lactosa) favorecen el poder de crecimiento. Con suero de leche se prepara un pan más suave, que dura fresco por más tiempo.

Azúcar
El azúcar solo es importante parcialmente en el proceso de fermentación; más que todo sirve para determinar el sabor del pan. En lugar de azúcar se puede usar también miel de abejas, almíbar o jarabe. No use ningún tipo de azúcar gruesa (en 'piedra') ni azúcar candi en el horneador. Esta puede estropear la capa antiadherente. No use edulcorantes artificiales para hornear. Por lo general éstos no son resistentes al calor.

Grasas
La grasa es realmente un mejorador del pan; no es un ingrediente indispensable pero hace que el pan quede mejor. Las grasas dan suavidad a la masa y hacen que crezca más fácilmente. Además, las grasas envuelven la estructura de gluten 'atrapando' el gas carbónico que se forma. Esto hace que el pan sea más tierno y dure más tiempo.
Hay gran variedad de grasas aptas para hornear pan. El aceite (de girasol o de oliva), la mantequilla y la margarina proporcionan excelentes resultados. Cuando se usa aceite la corteza queda un poco más blanda. Con margarina se obtiene una corteza más crujiente y, además, favorece el proceso de fermentación. Cuando se hornea pan con especias se puede usar un aceite que tenga sabor, por ejemplo, a nueces, ajo o albahaca.

Temperatura
Los mejores resultados se obtienen cuando todos los ingredientes están a temperatura ambiente al verterlos en el recipiente. No use nunca un líquido demasiado caliente. Esto puede anular el efecto de la levadura.

Accesorios y consejos

Enfriar sobre parrilla
Después de hornear el pan, déjelo enfriar colocándolo sobre una parrilla. De esta forma el calor puede escapar por todos los lados.

Cortar frío
El pan horneado en casa sólo se deja cortar bien después de haberse enfriado. Si el pan aún está caliente, sólo se puede cortar bien empleando un cuchillo eléctrico, por ejemplo, el cuchillo Princess 2952 Silver Electric Knife.

Guardar el pan
El pan horneado en casa se conserva mejor si se envuelve en un paño de cocina después de que se haya enfriado completamente. De esta forma la corteza permanece crujiente. También hay en el mercado bolsas de papel especiales para el pan. En bolsas plásticas la corteza se ablanda; igual ocurre si se guarda en la nevera.

Congelar el pan
El pan horneado en casa se puede congelar muy bien; obviamente después de que se haya enfriado completamente. Es muy práctico si se congela en porciones.
La mejor forma de descongelarlo es a temperatura ambiente ya que en el microondas el pan se deshidrata con rapidez.
Aún cuando es posible congelar el pan, este pierde calidad.

Pan más oscuro
Para que el pan quede más oscuro puede añadirse 1 cucharada de cacao en polvo a la harina. Esto casi no afecta el sabor.

Corteza más crujiente
Para obtener una corteza más crujiente puede dejar reposar el pan durante diez o quince minutos en el recipiente después de hornearlo.

Si el pan se sale del recipiente
El proceso de crecimiento se puede seguir a través del visor. No se recomienda levantar la tapa del horneador mientras la masa está creciendo porque esto hace asentar el pan. Sin embargo, si la masa crece tanto que se sale del recipiente y se pega contra el visor (también puede suceder mientras se hornea), levante entonces un poco la tapa. La masa no se asentará.

Un pan compacto y pequeño
Si se añade demasiado líquido el pan quedará plano y pequeño.. La masa no puede crecer bien porque está demasiado húmeda. También puede ser debido a que la levadura está demasiado vieja.

Pan demasiado seco
Si añade muy poco líquido entonces el pan quedará muy seco. Añada, la próxima vez, más agua o leche. Si el pan queda bien después de hornearlo pero se reseca rápidamente después, añada más aceite o mantequilla la siguiente vez.

Pan asentado
Si el pan crece bien pero se asienta durante el horneado, hornéelo usando el programa más corto (Basic). Por lo general, podríamos decir que en los programas más largos se corre mayor riesgo de que el pan se asiente durante el proceso de horneado.

Por último

Con toda esta información dispone usted, en teoría, de todo lo que necesita para desarrollar su receta favorita. Ahora lo que falta es la práctica. Puede que al principio le dé dificultad, y es que hornear pan es y seguirá siendo una labor que no se aprende de un día para otro. La búsqueda de la perfección va acompañada, a menudo, de algunos tropiezos. No se desanime si no le sale bien desde la primera vez. Pregunte a otras personas que también hornean el pan en casa cuáles son sus experiencias Infórmese al respecto, lea, consulte en Internet. Pero, por sobre todo, continúe experimentando; las posibilidades son infinitas. ¡No hay como el pan horneado en casa!



Informazioni generali

Questa macchina per pane completamente automatica mescola e impasta la pasta e poi cuoce il pane. L'apparecchio è fornito completo con una tazza ed un cucchiaio per le misurazioni ed due stampi per forno con rivestimento anti-aderente: uno singolo per pane di dimensioni maggiori e uno doppio per due tipi di pane più piccoli o diversi.
La macchina per il pane è dotata di 11 programmi che è possibile usare per vari tipi di pane, dolci e marmellate. Un programma può essere regolato per adattarsi alle proprie ricette personali. Questo apparecchio ha un a timer che si può usare per impostare l'ora in cui si desidera che il pane sia pronto – per esempio, pane delizioso quando ci si siede per colazione!



Funzionamento e comandi

Vedere figura 1.

L'apparecchio comprende i componenti che seguono:

1 Coperchio con finestre
2 Pulsante MENU
3 Pulsante TEMP
4 Pulsante LOAF (pane)
5 Display
6 Pulsante START/STOP (avvio/stop)
7 Pulsante PROCESS (processo)
8 Pulsante TIME (tempo)
9 Cavo di alimentazione e spina
10 Alloggiamento
11 Cucchiaio di misurazione
12 Stampo singolo
13 Tazza di misurazione
14 Stampo doppio
15 Impastatrici
16 Gancio in acciaio

Al momento del primo utilizzo

- **Leggere e seguire attentamente queste istruzioni. Conservare questo manuale per riferimento futuro.**
- **Assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dati apposta sul dispositivo.**
- **Questo apparecchio richiede una presa dotata di messa a terra.**

1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
2 Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori (vedere 'Manutenzione e pulizia').
3 Porre l'apparecchio su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
4 Mettere uno stampo nell'apparecchio e premere finché lo stampo si inserisce in posizione.
5 Mettere le due impastatrici sugli alberi sul fondo dello stampo. Ruotare le impastatrici fino a che non si avverte che sono fisse sugli alberi.
6 Chiudere il coperchio.
7 Inserire la spina nella presa a muro. Si sente un breve bip e la retroilluminazione del display si accende per circa 30 secondi. Il display mostra Programma 1, ora 3:20 e temperatura 180°C. I trattini nell'indicatore dell'orario non lampeggiano per dimostrare che l'orologio è fermo.
8 Premere ripetutamente il pulsante MENU fino a che il display mostra il programma **8** (modalità BAKE – cottura al forno).
9 Premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) e lasciare che l'apparecchio cuocia per circa 10 minuti. I trattini nella visualizzazione dell'orario lampeggiano per dimostrare che l'orologio è in funzione. Il display dell'orario esegue il conto alla rovescia.

10 Dopo circa 10 minuti, premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) per più di due secondi per interrompere il programma. Si sente un bip che indica che il programma è stato arrestato. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
11 Estrarre lo stampo dall'apparecchio.
12 Pulire lo stampo e le impastatrici e asciugarli completamente. Vedere 'Manutenzione e pulizia'.
13 Ripetere questa procedura con il secondo stampo.

- **L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e un odore caratteristico quando viene acceso per la prima volta. Questo è normale e finisce subito. Assicurarsi che l'apparecchio abbia una ventilazione sufficiente.**
- **Gli stampi in dotazione con questo apparecchio sono rifiniti con un rivestimento anti-adesivo PTFE. Quando si riscalda, questo rivestimento può rilasciare piccole quantità di gas che sono totalmente innocue per gli uomini. Il sistema nervoso degli uccelli, però, si è rivelato estremamente sensibile a questi gas. Pertanto, l'apparecchio non deve essere usato vicino a gabbie per uccelli (per esempio, uccelli tropicali come pappagalli).**

Preparare l'apparecchio all'uso

1 Porre l'apparecchio su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
2 Scegliere lo stampo che si desidera usare: lo stampo singolo o il doppio.
3 Mettere le due impastatrici sugli alberi sul fondo dello stampo scelto. Ruotare le impastatrici fino a che non si avverte che sono fisse sugli alberi.



Prima della cottura, si consiglia di riempire i fori intorno agli alberi delle impastatrici nello stampo da forno con burro, prima di inserire le impastatrici. Questo evita che la pasta aderisca in quei punti e facilita la rimozione delle impastatrici dal pane quando è pronto.

Uso

Aggiunta ingredienti

1 Pesare gli ingredienti necessari alla ricetta.



Non riempire mai l'apparecchio con una quantità superiore a quella massima (un totale di massimo 1150 g (2.5 lb.) per lo stampo singolo o 450 g (1 lb.) per ciascuna metà dello stampo doppio); altrimenti la pasta fuoriesce dallo stampo.

2 Aggiungere gli ingredienti nello stampo, uno alla volta. Iniziare versando acqua o altro liquido nello stampo. Poi aggiungere la farina e - a seconda della ricetta - aggiungere zucchero, sale, burro e lievito o lievito in polvere. Mettere il lievito o il lievito in polvere in una cavità della farina e ogni altro ingrediente in un angolo dello stampo (questo è particolarmente importante quando si usa il timer).
3 Mettere lo stampo nell'apparecchio e premerlo in modo sicuro fino a che non si inserisce in posizione.
4 Chiudere il coperchio.

- **Assicurarsi che vi sia sufficiente spazio libero intorno all'apparecchio. Questo assicura che il vapore sia distribuito bene e che gli oggetti vicini all'apparecchio non diventino umidi.**
- **Non usare oggetti taglienti con gli stampi, come spatole di metallo, coltelli e forchette. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.**

Impostazione del programma

5 Inserire la spina nella presa a muro. Si sente un breve bip e la retroilluminazione del display si accende per circa 30 secondi.

Il display mostra Programma 1, ora 3:20 e temperatura 180°C. I trattini nell'indicatore dell'orario non lampeggiano per dimostrare che il programma non è in esecuzione.

6 Selezionare il programma desiderato premendo il tasto MENU ripetutamente fino a che il numero di programma viene visualizzato.
Vedere 'Scelta del MENU'.

7 Selezionare la temperatura di cottura desiderata premendo il tasto TEMP ripetutamente fino a che viene visualizzata la temperatura desiderata.
Vedere 'Scelta della temperatura'. .

8 Specificare la dimensione del pane premendo il tasto LOAF (pane) ripetutamente fino a che il display posiziona la freccia sotto alla dimensione richiesta per il pane (2.5LB, 2.0LB o DOUBLE - doppia).
Vedere 'Scelta della dimensione del pane'.

9 È possibile ritardare l'orario in cui si desidera che il pane sia pronto usando il pulsante TIME (tempo).
Vedere 'TEMPO'.

Cottura al forno

10 Premere il pulsante START/STOP (avvio/stop). Si sente un breve bip e i trattini nella visualizzazione dell'orario cominciano a lampeggiare per mostrare che il programma selezionato è in esecuzione.

- **A parte il pulsante START/STOP (avvio/stop), tutti gli altri tasti non sono attivi da questo momento per evitare modifiche non volute al programma a causa della pressione di un pulsante.**
- **Il programma può essere interrotto premendo il pulsante START/STOP (avvio/pausa) per più di due secondi. Si sente un breve bip e i trattini nella visualizzazione dell'orario smettono di lampeggiare per mostrare che il programma è fermo.**
- **Usare sempre l'apparecchio con il coperchio chiuso.**
- **L'apparecchio si spegne automaticamente in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante l'uso. L'apparecchio si accende di nuovo quando viene ripristinata l'alimentazione elettrica entro 5 – 15 minuti. L'apparecchio quindi completa il programma.
Se l'assenza di alimentazione supera i 15 minuti, il programma non viene conservato. Se, in questo caso, la pasta non ha ancora iniziato la fase di lievitazione, è possibile premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) per riavviare il programma dall'inizio. Altrimenti, eliminare gli ingredienti e ricominciare.**
- **Usare guanti da forno se è necessario toccare l'apparecchio durante o dopo l'uso. L'apparecchio e lo stampo diventano caldi.**
- **L'apparecchio lavora bene in una vasta gamma di temperature, ma ci potrebbe essere una differenza nella dimensione del pane in un ambiente molto caldo o in un ambiente molto freddo. Consigliamo di usare l'apparecchio a temperature tra 15 e 35°C.**

È possibile tenere traccia del processo di cottura al forno guardando dalle finestre nel coperchio.

Per i programmi BASIC (base), QUICK (rapido), FRENCH (francese), SUPER RAPID (super rapido), WHOLE WHEAT (integrale), SWEET (dolce) e SANDWICH (panini):

11 Durante il processo di cottura al forno, si sentono dei bip. Questi bip avvisano che è necessario aggiungere altri ingredienti per migliorare il sapore (se necessario):
Aprire il coperchio ed aggiungere gli

ingredienti necessari e chiudere di nuovo il coperchio.

Fine

12 Quando il programma finisce, si sentiranno dei bip che avvisano della fine del programma.
L’apparecchio conserva il pane caldo per un’ora dopo la cottura. Questo evita la formazione di condensa sulla crosta. Se si desidera interrompere il processo di riscaldamento, premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) per più di 2 secondi. Si sentirà un bip che indica la fine del programma.



L’apparecchio e lo stampo sono molto caldi. Usare guanti da forno per aprire il coperchio ed estrarre lo stampo dall’apparecchio.

13 Rimuovere il pane dallo stampo mettendo lo stampo stesso a testa in giù e scuotendolo delicatamente. Se necessario, è possibile usare una spatola in legno o plastica per rimuovere il pane; prestare attenzione, però, a non danneggiare il rivestimento anti-aderente.
Le impastatrici potrebbero rimanere nel pane. Usare il gancio di acciaio per rimuoverle dal pane. Fare attenzione durante la rimozione; sono calde.
Far raffreddare il pane su uno scaffale prima di tagliarlo. (Consiglio: è possibile tagliare il pane fresco in modo facile con il coltello elettrico Princess (Articolo n. 492952).
14 Prima di usarlo di nuovo, lasciare raffreddare a sufficienza l’apparecchio.
15 Dopo aver completato l’uso dell’apparecchio, rimuovere la spina dalla presa a muro e lasciar raffreddare l’apparecchio a sufficienza prima di pulirlo e conservarlo.
Vedere ‘Manutenzione e pulizia’.

Scelta del MENU

1 Premere il pulsante MENU per spostarsi tra i diversi programmi.

1. BASIC (base)
Questo è il programma più usato per impastare, lievitare e cuocere al forno il pane normale.

2. QUICK (rapido)
Questo programma può essere usato per impastare, lievitare e far cuocere il pane in un tempo ridotto rispetto al programma BASIC (base). Il pane cotto con questo programma di solito ha dimensioni inferiori con una grana densa.

3. FRENCH (francese)
Programma che impasta, lievita e cuoce impiegando un tempo di lievitazione più lungo. Questo produce pane con una crosta croccante e una grana leggera.

4. SUPER RAPID (super rapido)
Questo è un programma molto breve, per impastare, lievitare e cuocere il pane. Il risultato sarà un pane duro.

5. WHOLE WHEAT (integrale)
Usare questo programma per impastare, lievitare e cuocere al forno il pane integrale. L’uso della funzione ritardata (timer) insieme a questo programma è sconsigliato perché dà risultati scadenti.

6. SWEET (dolce)
Programma per impastare, lievitare e cuocere pane dolce.

7. DOUGH (pasta)
Con questo programma è possibile impastare e lievitare la pasta senza cottura. La pasta può essere usata per panini, pizza, pane al vapore, ecc.

8. BAKE (cottura al forno)
Questo programma cuoce solo, senza impasto e lievitazione.

Questo programma può anche essere usato per accrescere il tempo di cottura con le impostazioni preferite direttamente dopo aver usato un altro programma standard di cottura al forno.

9. JAM (marmellata)
Usare questo programma per bollire confetture e marmellate. Tagliare frutta e/o verdura prima di metterle nello stampo.

10. SANDWICH (panini)
Questo programma impasta, lievita e cuoce pane per panini. Il pane ha una grana leggera con una crosta più sottile.

11. HOME MADE (fatto in casa)
Questo programma può essere adattato dall'utente. È possibile adattare le impostazioni dell'orario di impasto, lievitazione e cottura e mantenere il calore per realizzare pane dallo stile personalizzato.
Vedere 'Programma HOME MADE (fatto in casa)'.

Programma HOME MADE (fatto in casa)

Nel programma HOME MADE (fatto in casa) si ha la possibilità di regolare il tempo dei diversi elementi del programma secondo i propri desideri specifici.
Le gamme di tempo sono le seguenti:

Elemento programma	Tempo
KNEAD1 (impasto1)	3 - 14 min
RISE1 (lievitazione1)	20 -60 min
KNEAD2 (impasto2)	8 -24 min
RISE2 (lievitazione2)	1 -60 min
RISE3 (lievitazione3)	20 -120 min
BAKE (cottura al forno)	0 -80 min
WARM (caldo)	0 -120 min

1 Inserire la spina nella presa a muro. Si sente un breve bip e la retroilluminazione del display si accende per circa 30 secondi.
Il display mostra Programma 1, ora 3:20 e temperatura 180°C. I trattini nell'indicatore dell'orario non lampeggiano per dimostrare che il programma non è in esecuzione.
2 Premere il pulsante MENU ripetutamente finché il numero di programma 11 (HOME MADE) viene visualizzato.
3 Premere il pulsante PROCESS (processo).
Sul display si vede che KNEAD1 (impasto1) inizia a lampeggiare e il display mostra l'impostazione di tempo per questo elemento KNEAD1 del programma.
Cambiare l'impostazione premendo il pulsante TIME (tempo) ripetutamente. Ogni volta che si preme il pulsante TIME (tempo), la relativa impostazione sarà aumentata di un minuto.
Se si tiene premuto il pulsante TIME (tempo), l'impostazione aumenta più velocemente. Quando l'impostazione ha raggiunto il massimo, premere di nuovo il pulsante TIME (tempo) per passare di nuovo alla impostazione minima.
Regolare il tempo secondo l'impostazione desiderata.
4 Premere il pulsante PROCESS (processo) per passare alla impostazione dell'elemento successivo del programma (RISE1 – lievitazione1). Cambiare l'impostazione del tempo come descritto sopra.
5 Premere il pulsante PROCESS (processo) ogni volta per regolare le impostazioni del tempo per gli elementi rimanenti del programma (KNEAD2 (impasto2), RISE2 (lievitazione2), RISE3 (lievitazione3), BAKE (cottura al forno) e WARM (caldo)).
6 Una volta completata la regolazione delle impostazioni del programma, premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) per memorizzare il programma.

7 Selezionare la temperatura di cottura desiderata premendo il tasto TEMP ripetutamente fino a che viene visualizzata la temperatura desiderata. Vedere ‘Scelta della temperatura’. .
8 È possibile ritardare l’orario in cui si desidera che il pane sia pronto usando il pulsante TIME (tempo). Vedere ‘Timer’.
9 Premere di nuovo il pulsante START/ STOP (avvio/stop) per riavviare il programma.
10 Per un'ulteriore sequenza di cottura al forno e completamente, vedere ‘Cottura al forno’ e ‘Fine’.

Scelta della temperatura

La temperatura di cottura è indicata sul display in °C ed anche con una freccia che indica LOWER (bassa), MEDIUM (media) o HIGH (alta).

N.	PROGR.	LOWER (bassa)	MEDIUM (media)	HIGH (alta)
1.	BASIC (base)	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK (rapido)	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH (francese)	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID (super rapido)	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT (integrale)	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET (dolce)	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH (pasta)	n.a.	n.a.	n.a.
8.	BAKE (cottura al forno)	160°C	180°C	200°C
9.	JAM (marmellata)	n.a.	n.a.	n.a.
10.	SANDWICH (panini)	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE (fatto in casa)	Progr.	Progr.	Progr.

1 Premere il pulsante TEMP per spostarsi tra le impostazioni LOWER (bassa), MEDIUM (media) e HIGH (alta).

Scelta della dimensione del pane

Solo per i programmi BASIC (base), FRENCH (francese), SUPER RAPID (super rapido), WHOLE WHEAT (integrale), SWEET (dolce) e SANDWICH (panini):

1 Premere il pulsante LOAF (pane) per spostarsi tra le impostazioni di quantità indicate di seguito.
Le impostazioni 2.5 LB e 2 LB sono di solito usate per il singolo stampo mentre l'impostazione DOUBLE (doppia) di solito è usata per lo stampo doppio.

Impostazione	Quantità
2.5 lb.	1.150 g.
0,91 kg.	900 g.
DOUBLE (doppia)	2 x 450 g.

Timer

Il timer consente di specificare quando l'apparecchio deve completare il programma selezionato (solo per i programmi BASIC (base), FRENCH (francese), WHOLE WHEAT (integrale), SWEET (dolce), BAKE (cottura al forno), SANDWICH (panini) and HOME MADE (fatto in casa).
Esempio:

1 Aggiungere gli ingredienti nello stampo, uno alla volta. Iniziare versando acqua o altro liquido nello stampo. Poi aggiungere la farina e - a seconda della ricetta - aggiungere zucchero, sale, burro e lievito o lievito in polvere. Mettere il lievito o il lievito in polvere in una cavità della farina e ogni altro ingrediente in un angolo dello stampo. Il lievito non deve entrare in contatto con liquidi, sale o burro, perché questo interromperebbe immediatamente il processo di fermentazione.
2 Selezionare il programma desiderato, le impostazioni di temperatura e quantità.
3 Per esempio, sono le 22:00 e si desidera che il pane fresco sia pronto alle 7:30. In questo caso, la differenza di tempo è 9 ore e 30 minuti.
Usare il pulsante TIME (tempo) per impostare il ritardo di circa 9:30.
Ogni volta che si preme il pulsante TIME (tempo), il tempo di 'pronto' sarà aumentato di 10 minuti.
Se si tiene premuto il pulsante TIME (tempo), dopo un po', l'indicazione dell'orario comincia ad aumentare a fasi di 10 minuti.
4 Premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) per avviare il timer. I trattini nella visualizzazione dell'orario iniziano a lampeggiare per dimostrare che l'orologio è in funzione. Il timer avvia il programma e assicura che il pane sarà pronto all'orario impostato.

Spegnimento e conservazione dell'apparecchio

1 Rimuovere la spina dalla presa apposita.
2 Lasciar raffreddare l'apparecchio.
3 Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori (vedere 'Manutenzione e pulizia').
4 Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dal gelo.



Manutenzione e pulizia

- **Pulire completamente l'apparecchio dopo l'uso.**
- **Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla presa quando lo si pulisce.**
- **Non pulire mai l'apparecchio quando è ancora caldo.**

- **Assicurarsi che i componenti elettrici dell'apparecchio non entrino a contatto con l'acqua.**
- **Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.**
- **Non usare mai prodotti per la pulizia aggressivi o abrasivi o oggetti taglienti (come un coltello o una spazzola dura) per pulire l'apparecchio.**
- **Solo le parti rimuovibili e gli accessori (stampo, da forno, impastatrici, cucchiaio e tazza di misurazione, gancio in acciaio) possono essere lavati in lavastoviglie. L'apparecchio non può essere lavato in lavastoviglie.**

1 Togliere immediatamente la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico.
2 Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Usare acqua calda e un po' di detersivo liquido per inumidire il panno.
3 Pulire le parti rimuovibili (stampo da forno, impastatrici, cucchiaio e tazza di misurazione, gancio in acciaio) in acqua saponata o in lavastoviglie.
4 Asciugare l'apparecchio e gli accessori completamente prima di conservarli.



Sicurezza

Informazioni generali

- **Leggere e seguire attentamente queste istruzioni. Conservare questo manuale per riferimento futuro.**
- **Utilizzare l'apparecchio solo in conformità con queste istruzioni.**
- **Questo apparecchio è adatto solo per l'uso domestico.**
- **L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone con disabilità fisiche, sensoriali, mentali o motorie, che non possiedono la necessaria conoscenza ed esperienza, può creare rischi. Le persone responsabili della sicurezza di tali soggetti dovranno fornire istruzioni esplicite o essere presenti quando l'apparecchio viene utilizzato.**
- **Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e delle persone che potrebbero non essere in grado di utilizzarlo in piena sicurezza.**
- **Le riparazioni devono essere eseguite solo da un elettricista specializzato. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli.**
- **Usare solo gli accessori consigliati dal fornitore. L'utilizzo di accessori diversi può danneggiare l'apparecchio, creando situazioni pericolose per l'utente.**
- **L'apparecchio non è progettato per essere usato con timer esterno o sistemi separati di controllo a distanza.**

Elettricità e calore

- **Prima dell'uso, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta riportante il tipo di apparecchio.**
- **Usare una presa messa a terra collegata ad un circuito dotato di fusibili di almeno 10 A e a cui non sono collegati altri carichi pesanti.**
- **Se si usa una prolunga, usarne del tipo messo a terra, adatto alla tensione nominale dell'apparecchio. Svolgere completamente la prolunga e posizionarla in modo che nessuno possa calpestarla.**
- **L'apparecchio deve essere alimentato attraverso un dispositivo a corrente residua (RCD) che abbia una corrente operativa residua non superiore a 30 mA.**

- Rimuovere sempre la spina dalla relativa presa a muro se l'apparecchio non viene usato per un lungo periodo di tempo.
- Quando si toglie la spina dalla presa a muro, tirare la spina stessa e non il cavo elettrico.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo sono danneggiati. Far sostituire i cavi di alimentazione danneggiati da tecnici qualificati.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali piastre roventi o fiamme vive.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione non entrino in contatto con l'acqua, altri fluidi o agenti chimici.
- Non raccogliere l'apparecchio se cade in acqua. Togliere immediatamente la spina dal muro. Non usare più l'apparecchio.
- L'apparecchio e parti dello stesso possono raggiungere temperature elevate nella fase di utilizzo. Per evitare di scottarsi, prestare attenzione al contatto con l'apparecchio e le sue parti.
- L'apparecchio deve riuscire a disperdere il calore per evitare un rischio di incendio. Assicurarsi che l'apparecchio abbia spazio sufficiente attorno e non entri in contatto con materiale infiammabile. L'apparecchio non deve essere coperto.
- Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di riporlo, pulirlo o portarlo in assistenza.
- Non usare l'apparecchio vicino ad un'altra fonte di calore.

Durante l'uso

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico all'aperto.
- Non usare mai l'apparecchio in un ambiente umido.
- Usare l'apparecchio solo a temperature comprese tra 15 °C e 35 °C.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
- Non lasciare mai il cavo di alimentazione oscillare da piano di lavoro o tavolo.
- Assicurarsi sempre che il cavo di alimentazione sia stato bene svolto.
- Prima di toccare l'elettrodomestico, il cavo di alimentazione o la spina assicurarsi che le mani siano perfettamente asciutte.
- Spegnere l'apparecchio e/o togliere la spina dalla presa a muro in caso di funzionamento non conforme durante l'uso, prima di pulirlo, prima di applicare o togliere un accessorio e prima di riporlo dopo l'uso.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico in uso incustodito.
- Non spostare mai l'apparecchio acceso o ancora caldo. Prima di spostare l'apparecchio, spegnerlo e aspettare finché è freddo.
- Gli stampi di questo apparecchio hanno un rivestimento PTFE anti-aderente. Riscaldandosi, questo rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas che sono totalmente innocue per gli esseri umani. Il sistema nervoso degli uccelli, però, si è rivelato estremamente sensibile a questi gas. Pertanto, l'apparecchio non deve essere usato vicino a gabbie per uccelli (per esempio, uccelli tropicali come pappagalli).



L’ambiente

Smaltire il materiale di confezionamento, quali la plastica e le scatole, negli appositi contenitori di raccolta.

Se si desidera smaltire l’apparecchio quando funziona ancora bene o può essere facilmente riparato, assicurarsi che l’apparecchio venga riciclato.



Quando l’apparecchio giunge alla fine della vita d’uso, deve essere smaltito in modo responsabile, assicurando il riciclo dell'apparecchio stesso o delle sue parti. Non smaltire l’apparecchio tra i rifiuti comuni; consegnarlo presso il punto vendita in cui è stato acquisto o presso un punto di raccolta. Contattare le autorità locali per sapere dove si trova il punto di raccolta più vicino.

Linee guida europee applicabili:
2002/95/CE
2002/96/CE



Alcune ricette per il pane

Per le quantità indicate si è fatto riferimento al misurino e al cucchiaio dosatore (con la capacità di un cucchiaino e di un cucchiaio alle estremità) forniti in dotazione.

Pane bianco

Farina di frumento tipo “0” o tipo “1”	450 g
Lievito (secco)	1 cucchiaino e mezzo
Olio	3 cucchiai
Latte	2-3 cucchiai
Sale	1 cucchiaino e mezzo
Zucchero	1 cucchiaio e mezzo
Acqua	250 ml

Pane integrale:

Farina integrale	450 g
Lievito (secco)	1 cucchiaino e mezzo
Olio	3 cucchiai
Latte	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino e mezzo
Zucchero	1 cucchiaio e mezzo
Acqua	260 ml

Pane misto:

Farina di frumento	400 g
Farina ai cinque cereali (o di altro tipo)	50 g
Lievito (secco)	1 cucchiaino e mezzo
Olio	3 cucchiai
Latte	2 cucchiai
Yogurt	1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino e mezzo
Zucchero	1 cucchiaio e mezzo
Acqua	250 ml

Ingredienti

Naturalmente, è possibile preparare il pane fin da subito con una delle ricette qui proposte. Tuttavia, una volta acquisita una certa esperienza, sarà divertente sperimentare con i diversi ingredienti. Per questo è bene sapere qualcosa di più sui diversi ingredienti dell’impasto del pane. Qui di seguito troverete alcune informazioni utili per la preparazione del pane.

Farina
L’ingrediente principale del pane è la farina. Esistono molti tipi diversi di farina e di miscele di farina. Il tipo di cereale impiegato è determinante per la qualità del vostro pane. La farina di frumento, ad esempio, contiene molto glutine e quindi lievita meglio di farine “più pesanti”, richiedendo una minore quantità di lievito. Il glutine è un complesso proteico contenuto in cereali quali il frumento, l’avena, la segale e l’orzo. Durante la lievitazione del pane, il glutine forma una rete che trattiene le bollicine gassose di

anidride carbonica, facendo lievitare il pane.

Fior di farina o farina tipo “00”
La farina più bianca è chiamata fior di farina o farina tipo “00”. Si tratta di una farina pressoché priva di crusca e germe, ma ricca di glutine. Questo tipo di farina viene generalmente usato per legare minestre e salse, ma è anche particolarmente indicato per la preparazione del pane (bianco).

Farina di frumento tipo “0” e tipo “1”
La farina di frumento tipo “0” è più bianca di quella tipo “1”. La farina di frumento tipo “1” ha un colore leggermente più scuro e contiene una quantità ridotta di crusca e germe. Anche questi tipi di farina sono ricchi di glutine.

Farina (di frumento) integrale
La farina integrale deriva dalla macinazione del chicco di grano intero non lavorato, contenente ancora tutta la crusca e tutte le fibre del germe. Come la farina di frumento, anche la farina integrale è ricca di glutine, ma è “più pesante” per via della presenza della crusca e del germe di grano. Pertanto il pane preparato solamente con farina integrale risulta più compatto del pane bianco. Per questo motivo, spesso, per il pane fatto in casa si aggiunge un po' di farina di frumento all'impasto.

Oltre a queste varietà, esistono moltissimi altri tipi di farina con cui sperimentare a volontà, quali: la farina d’avena, d’orzo, di grano saraceno, di farro, di mais e di segale.
Miscelazione di farine diverse
La maggior parte delle farine si presta a essere miscelata con altri tipi di farina. Si pensi ad esempio alla combinazione farina di grano saraceno/farina d'avena/farina di frumento, o a quella di farina d’orzo/farina di frumento. In commercio sono disponibili anche diverse miscele di farine, come le farine ai cinque, sei, nove, dieci cereali. A volte queste miscele contengono già fior di farina e/o agenti correttivi del pane.

Miscele complete
In commercio esistono anche miscele di farine complete, contenenti già tutti gli ingredienti, eccetto l'acqua. Le miscele complete sono facili e veloci da usare, ma sono anche più costose.

Lievito
Per lievitare, il pane ha bisogno del lievito. Il lievito esiste sia fresco (a cubetti) sia in foma secca (in polvere). Il sapore del lievito fresco è leggermente più forte di quello del lievito in polvere. Esistono diverse marche di lievito in polvere, la cui azione può differire leggermente. La scelta del lievito è una questione di preferenza personale. In linea di massima si può dire che una dose di lievito secco (detto anche lievito istantaneo) equivale a due dosi di lievito fresco. L'azione del lievito può essere inibita dal suo contatto con sale o grassi. Il sale “uccide” il lievito, mentre i grassi “imprigionano” le cellule di lievito impedendo la lievitazione dell’impasto. Ecco perché è importante assicurarsi che il lievito, il sale e il burro non vengano mai a contatto diretto nella macchina per il pane.

Sale
Il sale dà ovviamente sapore al pane, ma è anche importante per ottenere una crosta croccante e per la lievitazione (mentre può anche inibire la lievitazione se viene a contatto diretto con il lievito). Il sale rafforza la struttura del glutine che dà forma al pane. Inoltre, il sale impedisce che l'impasto lieviti fuori dallo stampo e si afflosci prima che sia ben cotto. Ovviamente è possibile preparare un pane povero o addirittura privo di sale ma, in questo caso, bisogna variare un po' gli ingredienti.

Liquidi
Il liquido maggiormente usato per la panificazione è l'acqua, ma si può provare a usare anche il latte (o il latticello). Ciò influisce sia sul gusto che sulla lievitazione e la consistenza del pane.
Il latte intero, per via dei grassi in esso contenuti, mantiene il pane fresco più a lungo, mentre lo zucchero di cui è ricco (il lattosio) aumenta il potere lievitante. Il latticello dà un pane più leggero, che rimane fresco più a lungo.

Zucchero
Lo zucchero non incide tanto sulla lievitazione, quanto piuttosto sul gusto del pane. Al posto dello zucchero possono essere usati anche miele, zucchero caramellato o sciroppo di zucchero. Si sconsiglia di introdurre zucchero a grani grossi (granella di zucchero grossa) o zucchero candito nella macchina per il pane onde evitare di danneggiare lo strato antiaderente. Non usare dolcificanti artificiali durante la cottura. In genere queste sostanze non hanno una buona resistenza al calore.

Grassi
I grassi in realtà sono degli agenti correttori: non sono necessari di per sé, ma la loro presenza migliora la qualità del pane. Il grasso rende la pasta più morbida facilitandone la lievitazione. Il grasso, infatti, imprigiona la rete di glutine, "trattenendo" l'anidride carbonica gassosa e rendendo così il pane più soffice e mantenendolo fresco più a lungo.
Si possono usare diversi tipi di grassi. L'olio (di semi di girasole o d'oliva), il burro (di panna) e la margarina danno ottimi risultati. L'olio rende la crosta un po' più morbida. La margarina dà una crosta più croccante favorendo inoltre il processo di lievitazione. Nella preparazione del pane alle erbe, una idea più gustosa può essere quella di usare un olio aromatizzato, ad esempio alle noci, all'aglio o al basilico.

Temperatura
La panificazione risulta migliore se gli ingredienti si trovano a temperatura ambiente quando vengono introdotti nello stampo. Non usare mai liquidi troppo caldi. Questi possono inibire l'azione del lievito.

Accorgimenti e suggerimenti

Raffreddamento sulla griglia
Dopo la cottura, lasciare raffreddare il pane su una griglia. In questo modo, il calore può disperdersi da tutti i lati.

Taglio dopo il raffreddamento
È possibile tagliare facilmente il pane fatto in casa solo dopo che si è raffreddato. Se il pane è ancora caldo, è possibile tagliarlo soltanto con un coltello elettrico come, ad esempio, il prodotto Princess 2952 Silver Electric Knife.

Conservazione del pane
Il pane fatto in casa si conserva al meglio se avvolto in un canovaccio, dopo il suo completo raffreddamento. In questo modo la crosta rimane croccante. A tale scopo, sono indicati anche gli appositi sacchetti di carta per alimenti. Se conservato in un sacchetto di plastica, o in frigorifero, il pane diventa più morbido.

Congelamento del pane
Il pane fatto in casa può essere tranquillamente congelato, ovviamente dopo il suo completo raffreddamento. Può essere comodo congelarlo già tagliato in porzioni quotidiane.
È consigliabile scongelare il pane a temperatura ambiente, in quanto il forno a microonde tende ad asciugarlo rapidamente.
Sebbene il pane possa essere congelato, ciò va comunque a scapito della sua qualità.

Pane più scuro
Per rendere più scuro il pane, è possibile aggiungere 1 cucchiaio di cacao in polvere

alla farina. Ciò influisce minimamente sul suo sapore.

Crosta più croccante
Per ottenere una crosta più croccante, dopo la cottura potete lasciare il pane ancora 10 / 15 minuti nella macchina durante la fase di tenuta in caldo.

Se il pane fuoriesce dallo stampo durante la lievitazione
È possibile seguire il processo di lievitazione attraverso l'oblò per il controllo visivo. Normalmente si sconsiglia di aprire il coperchio durante la lievitazione: il pane potrebbe infatti afflosciarsi. Nel caso in cui l'impasto dovesse tuttavia fuoriuscire dallo stampo durante la lievitazione, attaccandosi all'oblò per il controllo visivo, cosa che può accadere anche durante la cottura, sollevare un attimo il coperchio. L'impasto tenderà a scendere leggermente.

Pane piccolo e compatto
L'aggiunta di una quantità eccessiva di liquido genera un pane piccolo e piatto. L'impasto non riesce infatti a lievitare bene perché troppo bagnato. Il motivo può risiedere anche in un lievito troppo vecchio.

Pane troppo asciutto
L'aggiunta di una quantità insufficiente di liquido genera un pane troppo asciutto. Provare ad aggiungere una quantità (leggermente) maggiore d'acqua o latte. Se invece il pane a cottura ultimata è buono, ma successivamente si secca troppo rapidamente, aggiungere un po' più di olio o burro.

Pane che si affloscia
Se il pane lievita bene, ma si affloscia durante la cottura, provare a usare il programma più breve (Basic). In genere, si può affermare che il pane ha maggiori possibilità di afflosciarsi durante la cottura se si selezionano i programmi più lunghi.

Osservazioni conclusive

Dopo aver letto queste istruzioni disponete di tutte le informazioni teoriche necessarie per creare la vostra ricetta preferita. Ora manca solo la pratica. All'inizio potrete avere qualche piccola delusione: la panificazione è e rimarrà sempre un'arte che non si può acquisire dall'oggi al domani. Spesso la via verso il pane "perfetto" sarà costellata di insuccessi, ma non perdetevi d'animo e non lasciatevi scoraggiare ai primi tentativi. Scambiate le vostre esperienze con quelle di altre persone che fanno il pane in casa. Approfondite la materia, documentatevi e fate qualche ricerca su Internet. Ma, soprattutto, continuate a sperimentare, perché le possibilità sono infinite. Del resto il pane fatto in caso è sempre il migliore.



Allmän information

Denna helt automatiska bakmaskin blandar och knådar degen och bakar därefter brödet. Apparaten levereras komplett med måttkopp och måttsked och två bakformar med teflonbeläggning: en enkel för store bröd och en dubbel för två mindre eller olika bröd.
Bakmaskinen har 11 program som du kan använda till olika typer av bröd, kakor och sylt. Ett program kan justeras för att passa ditt eget recept.
Apparaten har en timer som du kan använda för att ställa in tiden när du vill att brödet ska vara färdigt, till exempel utsökt bröd när du kommer till frukost!



Användning och reglage

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande komponenter:
1 Lock med fönster
2 Knapp MENU
3 Knapp TEMP
4 Knapp LOAF
5 Display
6 Knapp START/STOP
7 Knapp PROCESS
8 Knapp TIME
9 Nätsladd och kontakt
10 Hölje
11 Måttsked
12 Enkel bakform
13 Måttbägare
14 Dubbel bakform
15 Knådare
16 Stålkrok

Innan första användning

- **Läs och följ dessa anvisningar noggrant. Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk.**
- **Kontrollera att nätspänningen är densamma som den som anges på apparatens märkplatta.**
- **Denna apparat kräver en jordad väggkontakt.**

1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla dekaler från apparaten.
2 Rengör apparaten och alla tillbehör (se ”Underhåll och rengöring”).
3 Ställ apparaten på en plan, stabil yta där den inte kan ramla.
4 Placera en bakform i apparaten och tryck ned den tills formen klickar fast i läge.
5 Placera de två knådarna på axlarna längst ned i formen. Vrid knådarna tills du känner att de är fixerade på axlarna
6 Stäng locket.
7 Sätt kontakten i vägguttaget.
En kort signal hörs och displayens bakgrundsbelysning slås på i ungefär 30 sekunder.
Displayen visar Program 1, tid 3:20 och temperatur 180 °C. Strecken i tidsangivelsen blinkar inte för att visa att klockan står stilla.
8 Tryck på knappen MENU upprepade gånger tills displayen visar program **8** (BAKE-läge).
9 Tryck på knappen START/STOP och låt apparaten baka i ungefär 10 minuter.
Strecken på tidsdisplayen börjar blinka för att visa att klockan startat.
Tidsdisplayen räknar ned.
10 Efter ungefär 10 minuter, tryck på knappen START/STOP i mer än två sekunder för att stoppa programmet. En signal hörs som ett tecken att programmet stoppats. Låt apparaten kallna.
11 Avlägsna bakformen från apparaten.
12 Rengör bakformen och knådarna och torka av dem ordentligt.
Se ”Underhåll och rengöring”.

13 Upprepa denna procedur med den andra bakformen.

- **Apparaten kan avge lite rök och en karaktäristisk lukt när den slås på för första gången. Detta är normalt och slutar snart. Kontrollera att apparaten har tillräcklig ventilation.**
- **Bakformarna som levereras med denna apparat har en teflonbeläggning. Vid uppvärmning kan denna beläggning frigöra små mängder gaser som är helt ofarliga för människor. Men det har visat sig att fåglars nervsystem är extremt känsligt för dessa gaser. Därför bör denna apparat inte användas i närheten av burfåglar (till exempel tropiska fåglar som papegojor).**

Förbereda apparaten för användning

1 Ställ apparaten på en plan, stabil yta där den inte kan ramla ned.
2 Välj den bakform du vill använda: den enkla eller den dubbla.
3 Placera de två knådarna på axlarna längst ned i formen du valt. Vrid knådarna tills du känner att de är fixerade på axlarna



Innan bakning, rekommenderas att fylla hålen runt knådarnas axlar i bakformen med smör innan knådarna sätts på plats. Detta förhindrar degen från att fastna på dessa platser och underlättar avlägsnandet av knådarna från brödet när det är klart.

Användning

Tillsätta ingredienser

1 Väg erfordrad mängd ingredienser för receptet.



Never fill the appliance with more than the maximum quantity (a total of a maximum of 1150 g (2.5 lb.) for the single baking tin or 450 g (1 lb.) for each half of the double baking tin); otherwise the dough will spill over the baking tin.Fyll aldrig apparaten med mer än den maximla mängden (ett totalt maximum på 1150 g (2,5 lb.) för den enkla bakformen eller 450 g (1 lb.) för varje halva i den dubbla bakformen); annars rinner degen över i bakformen.

2 Tillsätt ingredienserna en och en i bakformen. Börja med att hälla vatten eller vätska i bakformen. Tillsätt därefter vetemjöl och, beroende på receptet, socker, salt, smör och jäst eller bakpulver.
Lägg jästen eller bakpulvret i en urgröpning i vetemjölet och var och en av övriga ingredienser i ett hörn i bakformen (detta är särskilt viktigt om du använder timern).
3 Placera bakformen i apparaten och tryck ned den ordentligt tills den klickar i läge.
4 Stäng locket.

- **Se till att det finns tillräckligt mycket ledigt utrymme runt apparaten. Detta garanterar att ångan som fördelas väl och saker i närheten av apparaten inte blir fuktiga.**
- **Använd inte vassa verktyg med formarna, som till exempel metallspatlar, knivar och gafflar. Detta kan skada teflonbeläggningen.**

Ställa in programmet

5 Sätt kontakten i vägguttaget.
En kort signal hörs och displayens bakgrundsbelysning slås på i ungefär 30 sekunder.
Displayen visar Program 1, tid 3:20 och temperatur 180 °C. Strecken i tidsangivelsen blinkar inte för att visa att programmet inte körs.
6 Välj önskat program genom att trycka på knappen MENU upprepade gånger tills önskat programnummer visas.
Se ”MENY-val”.

7 Välj önskad baktemperatur genom att trycka på knappen TEMP upprepade gånger tills önskad temperatur visas. Se ”Temperaturval”.
8 Ange brödets storlek genom att trycka på knappen LOAF upprepade gånger tills displayen placerar pilen under den önskade brödstorleken (2,5 LB, 2,0 LB eller DOUBLE). Se ”Val av brödstorlek”.
9 Du kan skjuta upp tiden när du vill att brödet ska vara färdigt med knappen TIME. Se ”TID”.

Baka

10 Tryck på knappen START/STOP. En kort signal hörs och strecken på tidsdisplayen börjar blinka för att visa att det valda programmet startats.

- **Alla knappar förutom knappen START/ STOP är inaktiverade från och med nu för att undvika oönskade programändringar genom att av misstag trycka på en knapp.**
- **Programmet kan stoppas genom att trycka på knappen START/STOP i mer än två sekunder. En kort signal hörs och strecken på tidsdisplayen slutar att blinka för att visa att programmet stoppats.**
- **Använd alltid apparaten med locket stängt.**
- **Apparaten stängs automatiskt av vid strömavbrott när den används. Apparaten slås automatiskt på igen när strömmen är återställd inom 5 till 15 minuter. Apparaten avslutar då programmet. Om strömavbrottet överskrider 15 minuter, kan programmet inte avslutas. Om, i detta fall, degen ännu inte gått in i jäsningsfasen, kan du trycka på knappen START/STOP för att starta om programmet från början. Eller kasta ingredienserna och börja om igen.**
- **Använd grytvantar om du måste ta i apparaten under eller efter användning. Apparaten och bakformen blir heta.**
- **Apparaten fungerar bra inom ett brett temperaturintervall, men det kan vara skillnad på brödbakning i ett mycket varmt rum eller i et mycket kallt rum. Vi föreslår att apparaten används i temperaturer mellan 15 och 35°C.**

Du kan hålla koll på bakningsprocessen genom att titta genom fönstren i locket.

För programmen BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET och SANDWICH:

11 Under bakningsprocessen hörs signaler. Dessa signaler betyder att du kan tillsätta extra ingredienser för att förbättra smaken (om erfordras): Öppna locket och tillsätt erfordrade ingredienser och stäng locket igen.

Slut

12 När programmet är slut, hörs signaler för att uppmärksamma dig på att programmet är slut. Apparaten håller brödet varmt i en timme när det bakats. Detta förhindrar kondensation på skorpan. Om du vill stoppa denna varningsprocess, tryck på knappen START/STOP i mer än 2 sekunder. Du hör en signal som indikerar att programmet är klart.



Apparaten och bakformen blir mycket heta. Använd grytvantar för att öppna locket och avlägsna bakformen från apparaten.

13 Avlägsna brödet från bakformen genom att vända formen upp och ned och knacka lite lätt på den. Om erfordras kan du använda en trä- eller plastspatel för att avlägsna brödet; var försiktig så att du inte skadar teflonbeläggningen. Knådarna kan sitta kvar i brödet. Använd stålkroken för att avlägsna dem

från brödet. Var försiktig när du avlägsnar dem; de är heta.
Låt brödet kallna på ett galler innan du skär upp det. (Tips: du kan enkelt skära upp nybakat bröd med Princess elektrisk kniv (artikelnummer 492952).
14 Låt apparaten kallna tillräckligt innan du använder den igen.
15 När du är färdig med apparaten, drag ur kontakten ur vägguttaget, och låt apparaten kallna tillräckligt innan du rengör den och ställer undan den.
Se ”Underhåll och rengöring”.

MENY-val

1 Tryck på knappen MENU för att växla mellan olika program.

1. BASIC (BAS)
Detta är det mest använda programmet för knådning, jäsning och bakning av vanligt bröd.

2. QUICK (SNABB)
Detta program kan användas för att knåda, jäsa och baka limpor på kortare tid än programmet BASIC. Bröd bakat med detta program är vanligtvis mindre med en kompakt struktur.

3. FRENCH (FRANSKA)
Program som knådar, jäser och bakar med en längre jäsningstid. Detta ger ett bröd med en krispig skorpa och en lätt struktur.

4. SUPER RAPID (SUPERSNABB)
Detta är ett mycket kort program för att knåda, jäsa och baka bröd. Resultatet blir ett grovt bröd.

5. WHOLE WHEAT (FULLKORN)
Använd detta program för att knåda, jäsa och baka ett fullkornsbröd. Användningen av timern rekommenderas inte tillsammans med detta program, då det ger dåligt resultat.

6. SWEET (SÖTT)
Program för att knåda, jäsa och baka sött bröd.

7. DOUGH (DEG)
Med detta program kan du knåda och jäsa deg utan att baka det. Degen kan användas för att baka frallor, pizza, ångat bröd, etc.

8. BAKE (BAKA)
Detta program bakar endast ett bröd utan att knåda och jäsa det.
Detta program kan även användas för att öka bakningstiden med föredragna inställningar direkt efter ett annat standardbakningsprogram använts.

9. JAM (SYLT)
Använd detta program för att koka sylt och marmelader. Skär frukt och/eller grönsaker innan du lägger dem i bakformen.

10. SANDWICH
Detta program knådar, jäser och bakar sandwichbröd. Detta är ett ljust bröd med en tunnare skorpa.

11. HOME MADE (HEMBAKAT)
Detta program kan anpassas av användaren. Du kan anpassa tidsinställningarna för knådning, jäsning och bakning samt varmhållning för att göra ett personligt bröd.
Se ”Programmet HOME MADE”.

Programmet ”HOME MADE”

I programmet HOME MADE har du möjligheten att justera tiden för de olika programelementen efter dina egna önskemål.
Tidsintervallen är följande:

Programelement	Tid
KNÅDNING 1	3 - 14 min
JÄSNING 1	20 - 60 min
KNÅDNING 2	8 - 24 min
JÄSNING 2	1 - 60 min
JÄSNING 3	20 - 120 min
BAKNING	0 - 80 min
VARMHÅLLNING	0 - 120 min

1 Sätt kontakten i vägguttaget.
En kort signal hörs och displayens bakgrundsbelysning slås på i ungefär 30 sekunder.
Displayen visar Program 1, tid 3:20 och temperatur 180 °C. Strecken i tidsangivelsen blinkar inte för att visa att programmet inte körs.
2 Tryck på knappen MENU upprepade gånger tills program nummer 11 (HOME MADE) visas.
3 Tryck på knappen PROCESS.
På displayen kan du se att KNEAD1 (KNÅDNING 1) börjar att blinka och displayen visar tidsinställningen för programmets KNEAD1-element.
Ändra inställningen genom att trycka på knappen TIME upprepade gånger.
Varje gång du trycker på knappen TIME, ökas tidsinställningen med en minut.
Om du håller knappen TIME intryckt, ökar tidsinställningen snabbare. När tidsinställningen nått den högsta inställningen, tryck på knappen TIME igen för att gå tillbaka till den lägsta tidsinställningen igen.
Justera tidsinställningen till önskad inställning.
4 Tryck på knappen PROCESS för att gå till inställningen av nästa programelement (RISE1).
Ändra tidsinställningen på samma sätt som beskrivs ovan.
5 Tryck på knappen PROCESS varje gång för att justera tidsinställningarna för återstående programelement (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE och WARM).
6 När du är färdig med att justera programinställningarna, tryck på knappen START/STOP för att spara programmet.
7 Välj önskad baktemperatur genom att trycka på knappen TEMP upprepade gånger tills önskad temperatur visas. Se ”Temperaturval”.
8 Du kan skjuta upp tiden när du vill att brödet ska vara färdigt med knappen TIME. Se ”Timer”.
9 Tryck på knappen START/STOP igen för att starta programmet.
10 För ytterligare bakning och slutsekvensen, se ”Bakning” och ”Slut”.

Temperaturval

Bakningstemperaturen anges på displayen i °C och även med en pil som anger LOWER, MEDIUM eller HIGH.

Nr.	PROGR.	LOWER (LÄGRE)	MEDIUM (MELLAN)	HIGH (HÖG)
1.	BASIC (BAS)	160 °C	180 °C	200 °C
2.	QUICK (SNABB)	165 °C	175 °C	185 °C
3.	FRENCH (FRANSKA)	160 °C	180 °C	200 °C
4.	SUPER RAPID (SUPER-SNABB)	180 °C	190 °C	200 °C
5.	WHOLE WHEAT (FULL-KORN)	160 °C	180 °C	200 °C
6.	SWEET (SÖT)	160 °C	180 °C	200 °C
7.	DOUGH (DEG)	-	-	-
8.	BAKE (BAKA)	160 °C	180 °C	200 °C
9.	JAM (SYLT)	-	-	-
10.	SAND-WICH	160 °C	180 °C	200 °C
11.	HOME MADE (HEM-BAKAT)	Program-meras	Program-meras	Program-meras

1 Tryck på knappen TEMP för att växla mellan LOWER, MEDIUM och HIGH temperaturinställningar.

Val av brödstorlek

Endast för programmen BASIC, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET och SANDWICH:

1 Tryck på knappen LOAF för att växla mellan mängdinställningarna enligt nedan.
Inställningen 2.5 LB och 2 LB används vanligen med den enkla bakformen medan inställningen DOUBLE vanligen används med den dubbla bakformen.

Inställning	Mängd
2.5 lb.	1 150 g.
2 lb.	900 g.
DOUBLE	2 x 450 g.

Timer

Med timern kan du specificera när apparaten ska fullfölja det valda programmet (endast för programmen BASIC, FRENCHm WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH och HOME MADE).

Exempel:

1 Tillsätt ingredienserna en och en i bakformen. Börja med att hälla vatten eller vätska i bakformen. Tillsätt därefter vetemjöl och, beroende på receptet, socker, salt, smör och jäst eller bakpulver.
Lägg jästen eller bakpulvret i en urgröpning i mjölet och var och en av de andra ingredienserna i bakformens hörn. Jästen får inte komma i kontakt med vätskor, salt eller smör, då detta startar jäsningsprocessen direkt.

2 Välj önskade program-, temperatur- och mängdinställningar.

3 Klockan är till exempel 22 och du vill ha nybakat bröd till 7:30. Det innebär att tidsskillnaden är 9 timmar och 30 minuter.
Använd knappen TIME för att ställa in förskjutning till ungefär 9:30.
Varje gång du trycker på knappen

TIME, ökas ”redotiden” med 10 minuter. Om du håller knappen TIME intryckt kommer tidsangivelsen att öka med 10 minuters steg efter en liten stund.
4 Tryck på knappen START/STOP igen för att starta timern. Strecken på tidsdisplayen börjar blinka för att visa att klockan startat. Timern startar programmet och ser till att brödet är klart till den justerade tiden.

Stänga av och förvara apparaten

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
2 Låt apparaten kallna.
3 Rengör apparaten och alla tillbehör (se ”Underhåll och rengöring”).
4 Förvara apparaten på en torr, frostfri plats.



Underhåll och rengöring

- **Rengör apparaten grundligt efter användning.**
- **Kontrollera att apparaten inte är ansluten till vägguttaget när du ska rengöra den.**
- **Rengör aldrig apparaten när den fortfarande är het.**
- **Se till att ingen fukt kommer i kontakt med apparatens elektriska delar.**
- **Doppa aldrig apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.**
- **Använd aldrig aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller vassa föremål (t.ex. knivar eller hårda borstar) för att rengöra apparaten.**
- **Endast lösa delar och tillbehör (bakformar, knådare, måttsked och måttbägare samt stålkroken) får diskas i diskmaskin. Själva apparaten får inte rengöras i diskmaskin.**

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
2 Rengör apparatens hölje med en mjuk, fuktig trasa. Använd varmt vatten och lite diskmedel för att fukta trasan.
3 Rengör lösa delar och tillbehör (bakformar, knådare, måttsked och måttbägare samt stålkroken) i såpvatten eller i diskmaskin.
4 Torka apparaten och tillbehören ordentligt innan de ställs undan.



Säkerhet

Allmän information

- **Läs och följ dessa anvisningar noggrant. Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk.**
- **Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Användningen av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till farliga situationer. Personer som ansvarar för dessa personers säkerhet måste ge tydliga instruktioner eller övervaka apparatens användning.**
- **Håll apparaten utom räckhåll för barn och personer som inte kan använda den säkert.**
- **Reparationer ska utföras av en kvalificerad elektriker. Försök aldrig reparera apparaten själv!**
- **Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Användning av andra tillbehör kan**

skada apparaten och faror kan uppstå för användaren.

- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.

Elektricitet och värme

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med den som anges på apparatens märkplatta.
- Använd en jordad kontakt som är ansluten till en säkrad krets på minst 10 A och till vilken inga andra tunga belastningar är anslutna.
- Om du använder en förlängningssladd, använd en jordad förlängningssladd som passar apparatens märkeffekt. Rulla ut förlängningssladden helt och lägg den så att ingen kan snubbla över den.
- Apparaten bör ha en jordfelsavkännare (RCD) med en utlösningsström som inte överskrider 30 mA.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte kommer att användas under en längre period.
- När du drar ur kontakten ur vägguttaget, drag i kontakten och inte i nätsladden.
- Drag aldrig i nätsladden för att flytta apparaten.
- Flytta aldrig apparaten när den används.
- Använd inte apparaten om apparaten eller nätsladden är skadade. Låt en kvalificerad elektriker byta en skadad sladd.
- Kontrollera att apparaten, nätsladden och kontakten inte kommer i kontakt med andra värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.
- Kontrollera att apparaten, nätsladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten, andra vätskor eller kemikalier.
- Plocka inte upp apparaten om den ramlar i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd inte apparaten mer.
- Apparaten och dess delar kan bli heta när apparaten används. För att undvika brännskador, var försiktig när du tar i apparaten och dess delar.
- Apparaten måste kunna frigöra sin värme för att undvika brandrisk. Kontrollera att apparaten har tillräckligt med utrymme runt om och inte kommer i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.
- Låt apparaten kallna innan du ställer undan den, rengör den eller utför underhållsarbete.
- Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor.

Vid användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Använd aldrig apparaten i ett fuktigt rum.
- Använd endast apparaten vid en temperatur mellan 15 °C och 35 °C.
- Ställ apparaten på en plan, stabil yta där den inte kan ramla.
- Låt aldrig sladden hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.
- Se alltid till att nätsladden har rullats ut helt.
- Se till att händerna är torra när du tar i apparaten, nätsladden eller kontakten.
- Stäng av apparaten och drag ur kontakten ur vägguttaget om fel uppstår vid användning samt innan rengöring, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller om du ska ställa undan apparaten efter användning.

- **Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används.**
- **Flytta aldrig apparaten när den är påslagen eller fortfarande är varm. Innan du flyttar apparaten, stäng av den och vänta tills den kallnat.**
- **Denna apparats form har en teflonbeläggning. Vid uppvärmning kan denna beläggning frigöra små mängder gaser som är helt ofarliga för människor. Men det har visat sig att fåglars nervsystem är extremt känsligt för dessa gaser. Därför bör denna apparat inte användas i närheten av burfåglar (till exempel tropiska fåglar som papegojor).**



Miljön

Kasta förpackningsmaterial, som plast och kartong, i containrar avsedda för detta.

Om du vill kassera apparaten när den fortfarande fungerar eller enkelt kan repareras, se då till att apparaten återvinns.



När apparaten inte längre kan användas ska den kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återvinnas. Kassera inte apparaten som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- eller återvinningssystemet i närheten.

Tillämpligt EU-direktiv:
2002/95/EC
2002/96/EC



Några brödrecept

För mängderna har man utgått från måttbägaren och skeden som följde med apparaten (med måttet för en te- eller matsked i ändarna).

Vitbröd:

Vetesikt eller -mjöl	450 g
Jäst (torkad)	1½ tesked
Olja	3 matskedar
Mjölk	2 till 3 matskedar
Salt	1½tesked
Socker	1½ matsked
Vatten	250 ml

Fullkornsbröd:

Fullkornsmjöl	450 g
Jäst (torkad)	1½ tesked
Olja	3 matskedar
Mjölk	2 matskedar
Salt	1½ tesked
Socker	1½ matsked
Vatten	260 ml

Blandbröd:

Vetemjöl	400 g
Fullkornsmjöl (eller annan mjölsort)	50 g
Jäst (torkad)	1½ tesked
Olja	3 matskedar
Mjölk	2 matskedar
Yoghurt	1 matsked
Salt	1½ tesked
Socker	1½ matsked
Vattenr	250 ml

Ingredienser

Naturligtvis kan du baka ett bröd med ett av recepten med en gång. Men när du fått smak för det, är det roligt att experimentera något med de olika ingredienserna. För att kunna göra det är det praktiskt att veta lite mer om de olika ingredienserna. Nedan finns information som kan komma väl till pass vid bakningen.

Mjöl
Brödets huvudingrediens är mjöl. Det finns många olika sorters mjöl och mjölblandningar. Det är avgörande vilket sädesslag du använder till brödet. Vetemjöl innehåller till exempel så mycket gluten att det jäser bättre än ”tyngre” mjöl. Därför behövs inte heller så mycket jäst. Gluten är ett protein som finns i sädesslag som vete, havre, råg och korn. Dessa gluten bildar vid brödjäsningen ett nätverk som motverkar kolsyrabubblor. Tack vare detta jäser brödet.

Hushållsmjöl
Det vitaste mjölet heter hushållsmjöl. Det innehåller nästan inget kli eller inga frödelar, men mycket gluten. Detta mjöl används oftast för att binda soppor och såser, men det går även bra att baka (vitt) bröd på.

Vetesikt och -mjöl
Vetesikt är vitt vetemjöl. Vetemjöl är något gråare till färgen och innehåller en liten mängd kli och frödelar. Vetesikt och -mjöl innehåller också mycket gluten.

Fullkorns(vete)mjöl
Fullkornsmjöl mals av hela, obearbetade vetekorn. Vetets kli och frödelar finns kvar i mjölet. Fullkornsmjöl är rikt på gluten, precis som vetemjöl, men ”tyngre” tack vare kliet och frödelarna. På så sätt blir brödet mer kompakt när man bara använder fullkornsmjöl. Därför tillsätter de flesta hemmabagare lite vetesikt.

Förutom dessa sorter finns det en mängd andra mjölsorter som du kan experimentera med, till exempel: havre-, korn-, bovete-, spelt-, majs- och rågmjöl.
Blanda mjölsorter
De flesta mjölsorter lämpar sig bra för att blandas sinsemellan. Till exempel kombinationen bovete-/havremjöl/vetesikt. Eller kornmjöl/vetesikt. Det finns även diverse mjölblandningar att köpa i handeln. Dessa blandningar innehåller ibland sikt och/eller brödförbättrare.

Färdigblandningar
Det finns även mjölblandningar i handeln där alla ingredienser, förutom vatten, tillsatts. Dessa så kallade färdigblandningar är enkla och snabba att använda, men även dyrare.

Jäst
Jäst är nödvändigt för att brödet ska jäsa. Det finns i färsk form (”tärningar”), men även i torkad form (korn). Den färska jästens smak är något merutpräglad än den torra jästens. Det finns olika märken torrjäst, vars egenskaper kan skilja sig. Vilken jäst som är bäst är en fråga om personligt tycke. I stora drag kan man säga att det krävs hälften så mycket torrjäst som färsk jäst. Jästens verkan kan förstöras om jästen kommer i kontakt med salt eller fett. Salt ”dödar” jästen, fettet ”stänger in” jästcellerna så att degen inte kan jäsa. Därför är det viktigt att se till att jäst, salt och smör inte ligger för nära varandra i baksmaskinen.

Salt
Salt ger naturligtvis brödets dess smak, men det är även viktigt för en knaprig skorpa och för jäsningen (samtidigt som salt även kan påverka jäsningen negativt om det kommer i kontakt med jästen). Salt förstärker glutenkonstruktionen som ger brödet dess form. Dessutom ser till saltet till brödet inte jäser över i formen och sjunker ihop innan det är färdiggräddat. Det är möjligt att baka ett saltfattigt eller till och med saltfritt bröd, men då måste man variera ingredienserna.

Vätskor
Den mest användbara vätskan för att baka bröd är vatten, men du kan även prova (kärn-)mjölk. Detta påverkar såväl smaken som jäsningen och brödstrukturen.
Mjölk har tack vare fetterna i mjölken en positiv effekt på färskheten och

mjölksockret (laktosen) främjar jäskraften. Kärnmjölk ger ett lättare bröd som håller sig färskt längre.

Socker
Socker är till viss del viktigt för jäsningen. Men det är ännu viktigare för brödets smak. I stället för socker kan även honung eller sirap användas. Använd inga grova kornsocker i brödmaskinen (detta är hårda sockerpärlor) eller kandisocker. Detta kan skada teflonlagret. Använd inga artificiella sötningsmedel vid bakning. Dessa klarar i allmänhet inte uppvärmning.

Fett
Fett är egentligen en brödförbättrare. Det är inget krav, men brödet blir bättre om man använder fett. Fett gör degen smidigare och ser till att den lättare jäser. Fett stänger dessutom av glutennätverket så att den bildade kolsyran ”hålls fast”. På så sätt blir brödet mildare och håller sig färskt längre.
Diverse fettsorter är lämpliga. Olja (solros eller oliv), smör och margarin ger ett utmärkt resultat. Skorpan blir något mjukare av olja. Margarin ger en knaprigare skorpa och är bra för jäsningen. Vid bakning av ett kryddbröd kan det vara gott att använda olja med smak, till exempel valnöts-, vitlöks- eller basilikaolja.

Temperatur
Det bästa är om ingredienserna har rumstemperatur när de läggs i bakformen. Använd aldrig för varm vätska. Detta är inte bra för jästen.

Hjälpmedel och tips

Kallna på galler
Låt brödet kallna på ett galler efter bakning. På så sätt kan värmen tränga ut på alla kanter.

Skära efter brödet kallnat
Hembakat bröd kan skäras först när det kallnat. Är brödet fortfarande varmt, går det endast att skära med en elektrisk kniv, till exempel Princess 2952 Silver Electric Knife.

Förvara bröd
Hembakat bröd slår man bäst in i en kökshandduk när det svalnat. Så håller man skorpan knaprig. Det finns även särskilda brödpapperspåsar som är bra. I plastpåsar blir brödskorpan mjuk, precis som i kylskåpet.

Frysa in bröd
Hembakat bröd kan med fördel frysas in, efter det har kallnat. Det är praktiskt att frysa in dagliga portioner.
Det bästa är att tina brödet i rumstemperatur, då mikrovågsugnen snabbt torkar ut brödet.
Även om infrysning är möjlig, tänk på att brödet tappar i kvalitet.

Mörkare bröd
För att färga brödet mörkare, kan 1 matsked kakaopulver tillsättas till mjölet. Detta påverkar inte smaken nämnvärt.

Knaprigare skorpa
För att få en knaprigare skorpa kan du lämna brödet ytterligare tio till femton minuter under varmhållningsfasen i maskinen efter bakning.

Om brödet inte reser sig ur formen
Jäsningen kan du följa genom fönstret. Vanligtvis rekommenderas att locket hålls stängt vid jäsning så att brödet inte sjunker ihop. Men om degen jäser över i formen och fastnar mot fönstret (detta kan även inträffa vid gräddning), ska locket lyftas upp. Degen sjunker då ihop något.

Ett kompakt, litet bröd
För mycket vätska ger ett litet, platt bröd. Degen kan då inte jäsa ordentligt, eftersom den är för blöt. Även jästen kan ha varit för gammal.

För torrt bröd
För lite vätska ger ett för torrt bröd. Prova med (lite) mer vatten eller mjölk. Är brödet bra efter gräddning, men snabbt torkar ut, tillsätt då lite mer olja eller smör.

Bröd som sjunker ihop
Om brödet jäser ordentligt men sjunker ihop vid gräddning, prova då det kortaste programmet (Basic). I allmänhet kan du justera så att chansen är större att bröden vid gräddning sjunker ihop vid de längre programmen.

Slutligen

Efter all denna information har du tillräckligt med kunskap för att utveckla ett eget favoritrecept. Nu återstår det praktiska. Och det kan mycket väl vara så att du misslyckas, för brödbakning är och förblir ett hantverk som man inte lär sig från den ena dagen till den andra. Sökandet efter det ”perfekta” brödet går ofta hand i hand med många försök. Var inte besviken om du inte lyckas med en gång. Fråga andra hemmabagare om deras erfarenheter. Fördjupa dig i ämnet, läs om det, titta på Internet. Och fortsätt framför allt att experimentera, för möjligheterna är oändliga. Och hembakat bröd är ändå det godaste.



Generel information

Denne fuldautomatiske bagemaskine blander og ælter dejen og bager derefter brødet. Apparatet leveres komplet med målebæger, måleskeer og to bageforme med anti-stick belægning: en enkelt til større brød og en dobbelt til to mindre eller forskellige brød.
Bagemaskinen har 11 programmer, du kan vælge imellem til forskellige typer brød, kage og marmelade. Et program kan indstilles, så det passer til din personlige opskrift.
Apparatet er forsynet med en timer, som du kan indstille til det tidspunkt, hvor du ønsker at brødet skal være færdigt – for eksempel lækkert nybagt brød til din morgenmad!



Funktion og betjening

Se fig. 1.

Apparatet er forsynet med følgende dele:
1 Låg med ruder
2 MENU-knap
3 TEMP-knap
4 LOAF-knap
5 Display
6 START/STOP-knap
7 PROCESS-knap
8 TIME-knap
9 El-ledning og stik
10 Selve apparatet
11 Måleske
12 Bageform enkelt
13 Målebæger
14 Bageform dobbelt
15 Æltekroge
16 Stålkrog

Før apparatet tages i brug første gang

- **Læs og følg disse anvisninger omhyggeligt. Gem denne brugsanvisning til senere brug.**
- **Kontrollér at strømstyrken i nettet er den samme som den, der er angivet på apparatets typeskilt.**
- **Dette apparat kræver et stik med jord.**

1 Fjern alle indpakningsmaterialer og klæbemærkater fra apparatet.
2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Vedligehold og rengøring’).
3 Stil apparatet på en flad, stabil undergrund, hvor det ikke kan falde ned.
4 Placér bageformen i apparatet og tryk den ned, til det klikker på plads.
5 Sæt de to æltekroge på fæsterne i bunden af bageformen. Drej æltekrogene indtil du mærker, at de sidder fast på fæsterne.
6 Luk låget.
7 Tilslut stikket i en kontakt.
Der vil høres et kort bip, og baggrundslyset i displayet vil lyse i ca. 30 sekunder.
Displayet vil vise Program 1, tid 3:20 og temperatur 180°C. Kolonet i tidsangivelsen vil ikke blinke, hermed angiver det at uret står stille.
8 Tryk på MENU-knappen gentagne gange indtil displayet viser program **8** (BAKE-funktion).
9 Tryk på START/STOP-knappen og lad apparatet bage i omkring 10 minutter. Kolonet i tidsangivelsen vil blinke for at vise, at uret går. Tidsangivelsen vil tælle ned.
10 Tryk efter omkring 10 minutter på START/STOP-knappen i mere end to sekunder for at stoppe programmet. Det vil lyde et bip, som tegn på at programmet er stoppet. Lad apparatet køle af.
11 Tag bageformen ud af apparatet.

12 Rengør bageformen og æltekrogene og tør dem grundigt.
Se ‘Vedligehold og rengøring’.
13 Gentag denne procec med den anden bageform.

- **Apparatet kan give en smule røg og en karakteristisk lugt, når du tænder det første gang. Dette er normalt og vil hurtigt holde op. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning til apparatet.**
- **Bageformene til dette apparat er forsynet med en anti-stick belægning. Når denne belægning varmes op, kan den afgive en lille smule gas, som er fuldstændig uskadelig for mennesker. Fugles nervesystem har dog vist sig at være ekstremt sensitiv til disse gasser. Derfor skal apparatet ikke anvendes i nærheden af burfugle (fx tropiske fugle som papegøjer).**

Klargøring af apparatet til brug

1 Stil apparatet på en flad, stabil undergrund, hvor det ikke kan falde ned.
2 Vælg den bageform, du ønsker at bruge: den enkelte eller den dobbelte form.
3 Sæt de to æltekroge på fæsterne i bunden af den bageform, du har valgt. Drej æltekrogene indtil du mærker, at de sidder fast på fæsterne.

Før bagningen anbefales det at fylde hullerne omkring dejkrogenes fæster i bageformen med smør, før dejkrogene sættes i. Dette forhindrer at dejen klæber til disse steder, og gør det nemmere at fjerne dejkrogene fra brødet, når det er bagt.

Anvendelsen

Tilsætning af ingredienser

1 Vej de nødvendige ingredienser efter opskriften.



Fyld aldrig mere i apparatet end maksimumsmængden (samlet maksimum 1150 g (2.5 lb.) til den enkelte bageform eller 450 g (1 lb.) til hver halvdel af den dobbelte bageform), ellers vil brødet hæve ud over bageformen.

2 Tilsæt ingredienserne en for en i bageformen. Begynd med at hælde vand eller anden væske i bageformen. Tilsæt derefter mel og - afhængigt af opskriften - tilsæt sukker, salt, smør og gær eller bagepulver.
Læg gæren eller bagepulveret i en hulning i melet og hver af de andre ingredienser i et hjørne af bageformen (dette er især vigtigt, når der bruges timer).
3 Sæt bageformen i apparatet og tryk den ned, indtil den klikker på plads.
4 Luk låget.

- **Sørg for, at der er tilstrækkelig fri plads omkring apparatet. Dette vil sikre, at dampen fordeles godt og at ting, der er i nærheden af apparatet, ikke bliver fugtige.**
- **Brug ikke skarpe redskaber i bageformene som fx metalspatler, knive og gafler. Dette kan beskadige anti-stick belægningen.**

Indstilling af programmet

5 Tilslut stikket i en kontakt.
Der vil høres et kort bip, og baggrundslyset i displayet vil lyse i ca. 30 sekunder.
Displayet vil vise Program 1, tid 3:20 og temperatur 180°C. Kolonet i tidsangivelsen vil ikke blinke og angiver hermed, at programmet står stille.
6 Vælg det ønskede program ved at trykke gentagne gange på MENU-knappen, indtil det ønskede programnummer vises.
Se ‘MENU-valg’.
7 Vælg den ønskede bagetemperatur ved at trykke gentagne gange på TEMP-

knappen, indtil den ønskede temperatur vises.
Se ‘Temperaturvalg’.

8 Angiv størrelsen af brødet ved at trykke gentagne gange på LOAF-knappen, indtil displayet placerer pilen under den ønskede brødstørrelse (2.5LB, 2.0LB eller DOUBLE).
Se ‘Valg af brødstørrelse’.

9 Du kan udsætte det tidspunkt, du ønsker at brødet skal være færdigt, med TIME-knappen.
Se ‘TIME’.

Bagning

10 Tryk på START/STOP-knappen. Der vil lyde et kort bip, og kolonet i tidsangivelsen vil blinke for at vise, at det valgte program kører.

- **Bortset fra START/STOP-knappen er alle andre knapper inaktive fra nu af for at undgå uønskede programændringer, hvis der ved et uheld trykkes på en knap.**
- **Programmet kan stoppes ved at trykke på START/STOP-knappen i mere end to sekunder. Der vil lyde et kort bip, og kolonet i tidsangivelsen vil stoppe med at blinke for at vise, at programmet er stoppet.**
- **Brug altid apparatet med låget lukket.**
- **Apparatet vil automatisk slukkes, hvis det opstår strømsvigt, mens det er i funktion. Apparatet vil automatisk tændes igen, hvis strømtilførslen genoptages indenfor 5 til 15 minutter. Apparatet vil derefter fuldføre programmet.**
  Hvis afbrydelsen varer længere end 15 minutter, kan programmet ikke overholdes. Hvis dejen i dette tilfælde endnu ikke er i hævefasen, kan du trykke på START/STOP-knappen for at genstarte programmet fra begyndelsen. I alle andre tilfælde kassér ingredienserne og begynd på nyt.
- **Brug grillhandsker, hvis du er nødt til at røre ved apparatet, mens det er i brug, eller lige efter det er slukket. Apparatet og bageformen vil blive meget varme.**
- **Apparatet vil fungere godt i et stort temperaturområde, men der kan være forskelle i brødstørrelsen, hvis brødet bages i et meget varm eller meget koldt rum. Vi foreslår at apparatet anvendes ved temperaturer på mellem 15 og 35°C.**

Du kan holde øje med bageprocessen ved at se gennem ruderne i låget.

I programmerne BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET, og SANDWICH:

11 Under bagningen vil der kunne høres bip. Disse bip gør dig opmærksom på, at der skal tilsættes ekstra ingredienser for at forbedre smagen (om nødvendigt):
Åben låget og tilsæt de pågældende ingredienser og luk låget igen.

Slut

12 Når programmet er færdigt, vil der lyde nogle bip, der gør dig opmærksom på, at programmet er færdigt.
Apparatet vil holde brødet varmt i en time, efter det er bagt. Dette forebygger kondensering på skorpen. Hvis du ønsker at standse denne varmeproces, skal du trykke på START/STOP-knappen i mere end 2 sekunder. Du vil høre et bip, som angiver, at programmet er slut.



Apparatet og bageformen vil blive meget varme. Brug ovnhandsker til at åbne låget og tage bageformen ud af apparatet.

13 Tag brødet ud af formen ved at vende bageformen om og banke let på den. Hvis det er nødvendigt, kan du bruge en træ- eller plastikspatel til at fjerne

brødet. Pas på ikke at beskadige anti-stick belægningen.
Brødkrogene sidder muligvis i brødet. Brug stålkrogen til at fjerne dem fra brødet. Pas på når du tager dem ud, de er meget varme.
Lad brødet køle af på en rist, før du skærer det. (Tip: Det er meget nemt at skære friskt brød med Princess elektriske kniv (Artikel nr. 492952).

14 Lad apparatet køle tilstrækkelig af, før du bruger det igen.
15 Når du er færdig med at bruge apparatet, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle tilsrækkelig af, før du gør det rent og sætter det til side.
Se 'Vedligehold og rengøring'.

MENU-valg

1 Tryk på MENU-knappen for at gå mellem de forskellige programmer.

1. BASIC
Dette er det mest brugte program til æltning, hævning og bagning af almindeligt brød.

2. QUICK
Dette program kan bruges til at ælte, hæve og bage brød på kortere tid end BASIC-programmet. Brød bakt med dette program er normalt mindre og mere kompakt.

3. FRENCH
Programmet der ælter, hæver og bager med en længere hævetid. Dette giver brød med en sprød skorpe og en let struktur.

4. SUPER RAPID
Dette er et meget kort program til æltning, hævning og bagning af brødet. dette vil give et groft brød.

5. WHOLE WHEAT
Brug dette program til at ælte, hæve og bage fuldkornsbrød. Det frarådes at bruge udsættelsesfunktionen (timer) i kombination med dette program, da det vil give dårlige resultater.

6. SWEET
Program til æltning, hævning og bagning af sødt brød.

7. DOUGH
Med dette program kan du ælte og hæve dej uden at bage den. Dejen kan bruges til boller, pizza, dampet brød osv.

8. BAKE
Dette program bager kun brødet uden at ælte og hæve dejen.
Dette program kan også bruges til at øge bagetiden med foretrukne indstillinger, direkte efter et andet standard bageprogram.

9. JAM
Brug dette program til at koge marmelade eller syltetøj. Skær frugten og/eller grønsageren, før de lægges i bageformen.

10. SANDWICH
Dette program ælter, hæver og bager sandwichbrød. Dette giver en let struktur med en tyndere skorpe.

11. HOME MADE
Dette program kan indstilles af brugeren. Du kan justere tidsindstillingen for æltningen, hævningen og bagning og varmholdningen til at passe til dit personlige brød.
Se 'HOME MADE program'.

HOME MADE program

I HOME MADE programmet har du mulighed for at justere tidsindstillingen til de forskellige programelementer efter dit eget ønske.
Tidsrummene er følgende:

Programelement	Tid
KNEAD1	3 - 14 min
RISE1	20 - 60 min
KNEAD2	8 - 24 min
RISE2	1 - 60 min
RISE3	20 - 120 min
BAKE	0 - 80 min
WARM	0 - 120 min

1 Tilslut stikket i en kontakt.
Der vil høres et kort bip, og baggrundslyset i displayet vil lyse i ca. 30 sekunder.
Displayet vil vise Program 1, tid 3:20 og temperatur 180°C. Kolonet i tidsangivelsen vil ikke blinke og angiver hermed, at programmet står stille.
2 Tryk gentagne gange på MENU-knappen indtil program nummer 11 (HOME MADE) vises.
3 Tryk på PROCESS-knappen.
I displayet kan du se at KNEAD1 begnder at blinke og displayet viser tidsindstillingen for dette KNEAD1 programelement.
Ændre indstilingen ved at trykke gentagne gange på TIME-knappen.
Hver gang du trykker på TIME-knappen øges tidsindstillingen med et minut.
Hvis du holder TIME-knappen trykket ned, vil tiden øges hurtigere. Når tidsindstilingen har nået maksimumsindstillingen, tryk igen på TIME-knappen for at gå til minimumsindstillingen igen.
Justér tidsindstillingen til den ønskede tid.
4 Tryk på PROCESS-knappen for at gå til indstillingen af det næste programelement (RISE1).
Ændre tidsindstilingen på samme måde som beskrevet ovenfor.
5 Tryk på PROCESS-knappen hver gang for at justere tidsindstilingen for de resterende programelementer (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE og WARM).
6 Når du er færdig med at tilpasse programindstillingerne, tryk da på START/STOP-knappen for at gemme programmet.
7 Vælg den ønskede bagetemperatur ved at trykke gentagne gange på TEMP-knappen, indtil den ønskede temperatur vises. Se ‘Temperaturvalg’.
8 Du kan udsætte det tidspunkt, du ønsker at brødet skal være færdigt, med TIME-knappen. Se ‘Timer’.
9 Tryk på START/STOP-knappen igen for at starte programmet.
10 Se yderligere bage- og slutforløb i ‘Bagning’ og Slut’.

Temperaturvalg

Bagetemperaturen er angivet i displayet i ℃ og også med en pil der viser LOWER, MEDIUM eller HIGH.

Nr	PROGR.	LOWER	MEDIUM	HIGH
1.	BASIC	160℃	180℃	200℃
2.	QUICK	165℃	175℃	185℃
3.	FRENCH	160℃	180℃	200℃
4.	SUPER RAPID	180℃	190℃	200℃
5.	WHOLE WHEAT	160℃	180℃	200℃
6.	SWEET	160℃	180℃	200℃
7.	DOUGH	Ingen temp.	Ingen temp.	Ingen temp.
8.	BAKE	160℃	180℃	200℃
9.	JAM	Ingen temp.	Ingen temp.	Ingen temp.
10.	SAND-WICH	160℃	180℃	200℃
11.	HOME MADE	Progr.	Progr.	Progr.

1 Tryk på TEMP-knappen for at skifte mellem LOWER, MEDIUM og HIGH temperaturindstillingeren.

Valg af brødstørrelse

Gælder kun for programmerne BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET, og SANDWICH:

1 Tryk på LOAF-knappen for at skifte mellem mængdeindstillingerne, der er vist herunder.
Indstillingerne 2.5 LB og 2 LB bliver normalt anvendt til den enkelte bageform mens DOUBLE-indstillingen normalt anvendes til den dobbelte bageform.

Indstilling	Mængde
2.5 lb.	1.150 g.
2 lb.	900 g.
DOUBLE	2 x 450 g.

Timer

Timeren sætter dig i stand til at angive, hvornår apparatet skal afslutte det valgte program (gælder kun for programmerne BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH og HOME MADE).
Eksempel:

1 Tilsæt ingredienserne en for en i bageformen. Begynd med at hælde vand eller anden væske i bageformen. Tilsæt derefter mel og - afhængigt af opskriften - tilsæt sukker, salt, smør og gær eller bagepulver.
Læg gær eller bagepulver i en hulning i melet og hver af de andre ingredienser i et hjørne af bageformen. Gæren må ikke komme i kontakt med væsken, salt eller smør, da det omgående vil starte gæringsprocessen.
2 Vælg den ønskede program-, temperatur- og mængdeindstilling.
3 Det kan fx være kl. 22.00 og du ønsker, at det friskbagte brød er klart kl. 7.30. I det tilfælde er tidsforskellen 9 timer og 30 minutter.
Brug TIME-knappen til at indstille

udsættelsen til ca. 9.30.
Hver gang du trykker på TIME-knappen vil 'klar'-tiden øges med 10 minutter. Hvis du holder TIME-knappen trykket ned, vil tidsangivelsen efter et øjeblik begynde at øges med trin på 10 minutter.

4 Tryk på START/STOP-knappen for at starte timeren. Kolonet i tidsangivelsen vil begynde at blinke for at vise, at uret går. Timeren vil start programmet og sørge for, at dit brød er klart på det indstillede tidspunkt.

Slukning og opbevaring af apparatet

1 Træk stikket ud af stikkontakten.
2 Lad apparatet køle af.
3 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Vedligehold og rengøring’).
4 Opbevar apparatet på et tørt og frostfrit sted.



Vedligehold og rengøring

- **Rengør apparatet grundigt efter brugen.**
- **Sørg for at apparatet ikke er tilsluttet til en stikkontakt når du begynder at rengøre det.**
- **Rengør aldrig apparatet mens det stadig er varmt.**
- **Sørg for at ingen fugtighed kan komme i kontakt med apparatets elektriske dele.**
- **Sænk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller nogen anden væske.**
- **Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler eller skarpe genstande (som fx en kniv eller en hård børste) til rengøring af apparatet.**
- **Kun de løse dele og tilbehør (bageforme, dejkroge, måleskeer og -bæger og stålkrogen) må vaskes op i en opvaskemaskine. Selve apparatet må ikke vaskes op i opvaskemaskine.**

1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
2 Rengør selve apparatet med en blød fugtig klud. Brug varmt vand og noget opvaskemiddel til at gøre kluden fugtig.
3 Rengør de løse dele og tilbehør (bageforme, dejkroge, måleskeer og -bæger og stålkrogen) i sæbevand eller i en opvaskemaskine.
4 Tør apparatet og tilbehøret grundigt af før det sættes til side.



Sikkerhed

Generel information

- **Læs og følg disse anvisninger omhyggeligt. Gem denne brugsanvisning til senere brug.**
- **Brug kun apparatet i overensstemmelse med brugsanvisningen.**
- **Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.**
- **Det kan medføre farlige situationer, hvis børn eller mennesker med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske handicap eller med for lidt kendskab bruger dette apparat. Personer, som er ansvarlige for disse personers sikkerhed, skal give tydelige instruktioner eller føre tilsyn med brugen af apparatet.**
- **Hold apparatet udenfor rækkevidde af børn eller andre personer, som ikke vil være i stand til at bruge apparatet på en sikker måde.**
- **Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.**

- Brug kun tilbehør, som er anbefalet af forhandleren. Hvis der anvendes andet tilbehør, kan der opstå skader på apparatet, hvorved der kan opstå risiko for brugeren.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Varme og elektricitet

- Kontrollér, før du bruger apparatet, at strømstyrken i nettet er den samme som den, der er angivet på apparatets typeskilt.
- Brug en stikkontakt med jord, der er forbundet med en sikring på mindst 10 A, hvor der ikke er tilsluttet andre meget strømkrævende apparater.
- Hvis du anvender en forlængerledning, skal det være en forlængerledning med jord, der er egnet til apparatets strømforbrug. Rul forlængerledningen helt ud, og læg den på en måde så ingen kan falde over den.
- Apparatets strømforsyning skal være tilsluttet en fejlstrømsafbryder med en sikring på ikke mere end mA.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke skal bruges i længere tid.
- Når du trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Træk aldrig i ledningen for at flytte apparatet.
- Flyt aldrig apparatet, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Lad en kvalificeret montør udskifte en beskadiget ledning.
- Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som fx en varm kogeplade eller åben ild.
- Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med vand, andre væsker eller kemikalier.
- Saml ikke apparatet op, hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud af stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.
- Apparatet og dets dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. For at undgå at brænde dig, skal du passe på, når du rører ved apparatet og dets dele.
- Apparatet skal kunne komme til at afgive sin varme for at undgå risiko for brand. Sørg for at der er tilstrækkelig plads rundt omkring apparatet, og at det ikke kommer i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.
- Lad apparatet køle af før du sætter det til side, rengør det eller udfører vedligehold på det.
- Brug ikke apparatet i nærheden af en anden varmekilde.

Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Brug aldrig apparatet i et fugtigt rum.
- Brug kun apparatet ved temperaturer mellem 15 °C and 35 °C.
- Stil apparatet på en flad, stabil undergrund, hvor det ikke kan falde ned.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten på afløbspladen, køkkenbordet eller bordet.
- Kontrollér altid at ledningen er rullet helt ud.
- Sørg for at dine hænder er tørre, når du rører ved apparatet, ledningen eller stikket.

- **Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, når du rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, er færdig med at bruge apparatet, eller hvis du under brugen opdager, at det ikke fungerer rigtigt.**
- **Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.**
- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk apparatet og vent med at flytte det til det er kølet af.**
- **Bageformene til dette apparat har en anti-stick PTFE belægning. Ved opvarmning af denne belægning kan der udvikles en anelse gas, som er helt uskadelig for mennesker. Fugles nervesystem har dog vist sig at være ekstremt sensitiv til disse gasser. Derfor skal apparatet ikke anvendes i nærheden af burfugle (fx tropiske fugle som papegøjer).**



Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Hvis du ønsker at kassere apparatet, mens det stadig fungerer rigtigt eller let kan repareres, skal du sørge for at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal apparatet kasseres på en forsvarlig måde, således at apparatet (eller dele heraf) kan genbruges. Kassér aldrig apparatet sammen med restaffald, men indlevér det til forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Få informationer fra din kommune om de indleverings- og indsamlingssteder, der findes, i dit område.

Gældende europæisk direktiv:
2002/95/EØF
+2002/96/EØF



Eksempler på brødopskrifter

Ved afmålingen af mængden er der gået ud fra målebægeret og måleskeen (med målet for te- eller spiseske i enderne) som følger med .

Hvidt brød:

Hvedemel	450 g
Gær (tør)	1½ teske
Olie	3 spiseskeer
Mælk	2 til 3 spiseskeer
Salt	1½ teske
Sukker	1½ spiseske
Vand	250 ml

Fuldkornsbrød:

Fuldkornsmel	450 g
Gær (tør)	1½ teske
Olie	3 spiseskeer
Mælk	2 spiseskeer
Salt	1½ teske
Sukker	1½ spiseske
Vand	260 ml

Blandet brød:

Hvedemel	400 g
Rugmelsblanding (rugmel, havregryn, hørfrø osv.) (eller anden melsort)	50 g
Gær (tør)	1½ teske
Olie	3 spiseskeer
Mælk	2 spiseskeer
Yoghurt	1 spiseske
Salt	1½ teske
Sukker	1½ spiseske
Vand	250 ml

Ingredienser

Naturligvis kan De med det samme bage et brød efter en af opskrifterne. Men når De begynder at få smag for det, er det sjovt at eksperimentere med de forskellige ingredienser. For at kunne gøre det, er det

praktisk at vide lidt mere om de forskellige ingredienser. Herunder finder De oplysninger, som kan være en hjælp under bagningen.

Mel
Hovedingrediensen i brødet er mel. Der er mange forskellige sorter mel og melblandinger. Det betyder meget, hvilken kornsort De bruger til Deres brød. Hvedemel indeholder for eksempel så meget gluten, at det hæver bedre end det 'tungere' mel, og det kræver derfor mindre gær. Gluten er æggehvidekomplekser i kornsorter som hvede, havre, rug og byg. Denne gluten former et netværk, mens brødets hæver, som holder kulsyregasboblerne fast. Derfor hæver brødet.

Hvedemel
Det hvide mel er hvedemel. Det indeholder ingen kim- og skaldele, men meget gluten. Det kan bruges til at jævne sauce og suppe med, men det bruges også til at bage (hvidt) brød med.

Grahamsmel
Grahamsmel er også fremstillet af hvede. Grahamsmel er grovere og mere gråt og indeholder kim- og skaldele. Grahamsmel indeholder også meget gluten.

Fuldkorns (hvede-)mel
Fuldkornsmel bliver malet af det hele ubearbejdede hvedekorn. Al kliddet og alle kimdelene fra hveden er med her. Fuldkornsmel er ligesom hvedemel rig på gluten, med det er 'tungere', på grund af kliddet og kimen. Derfor vil brødet blive mere kompakt, end hvis det var bagt af hvedemel alene. Derfor tilføjer de fleste hjemmebagere noget hvedemel til fuldkornsmelet.

Ved siden af disse sorter er der mange andre melsorter, som De af hjertens lyst kan eksperimentere med, som fx: havre-, byg-, boghvede-, spelt-, majs- og rugmel.

Blande melsorter
De fleste melsorter kan fint blandes med hinanden. Kombinationen af boghvede/ havremel/ hvedemel for eksempel. Eller bygmel/hvedemel. Der er også forskellige melblandinger i handelen, som fx seks-, ni-, og tikornsmel. Disse melblandinger indeholder nogen gange allerede hvedemel og/eller brødforbedringsmidler.

All-in-mixen
Der er også melblandinger i handelen, som allerede indeholder alle ingredienserne bortset fra vand. Disse såkaldte all-in-mixe er lette at bruge, men de er også dyrere.

Gær
For at få brød til at hæve, skal der bruges gær. Gær kan fås frisk (i pakker), men også tørt (kornet, i poser). Smagen af friskt gær er mere udpræget end smagen af tørgær. Der er forskellige mærker af tørgær, og deres virkning kan være lidt forskellig. Hvilken gær, der er bedst, er et personligt spørgsmål. En tommelfingerregel er, at man skal bruge den halve vægt af tørgær (også kaldet hurtiggær) i forhold til den friske gær. Virkningen af gæren kan ødelægges hvis gæren kommer i kontakt med salt eller fedtstoffer. Salt slår gæren 'ihjel', fedt 'lukker gærcellerne inde', hvorved gæren ikke længere kan hæve. Derfor er det vigtigt at sørge for, at gær, salt og smør ikke ligger for tæt ved hinanden i brødbageren.

Salt
Salt giver naturligvis brødet smag, men det er også vigtigt for den sprøde skorpe og for hævningen (mens det også kan ødelægge gærens hæveevne, hvis det kommer i direkte kontakt med gæren). Salt styrker glutenkonstruktionen, som giver brødet dets form. Samtidig sørger salt for, at brødet ikke hæver langt ud over formen og synker sammen, før det er rigtigt bagt. Det kan godt lade sig gøre at bage saltfattigt og endda saltfrit brød, men det kræver at man varierer noget med ingredienserne.

Væsker
Den mest almindelige væske i brød er vand, men De kan også prøve med (kærne-)mælk. Det får indflydelse på både brødets smag og struktur.
Sødmælk har på grund af fedtet i mælken en positiv indflydelse på friskheden, og den mælkesukker (laktose), som er i mælken, fremmer hævningen. Kærnemælk giver et lettere brød, som holder sig friskt længere.

Sukker
Sukker er kun i ringe grad vigtigt for hæveprocessen, det betyder mere for brødets smag. I stedet for sukker kan der også bruges honning eller sirup. Brug ikke groft perlesukker eller kandis i brødbageren. Det kan beskadige anti-stick belægningen. Brug ingen kunstige sødestoffer til bagningen. De kan som regel ikke tåle opvarmningen.

Fedtstoffer
Fedt er egentlig et brødforbedringsmiddel. Det er ikke strengt nødvendigt, men brødet bliver bedre, hvis man bruger det. Fedt gør dejen blødere og sørger for at den lettere kan hæve. Samtidig lukker fedtet glutennetværket, således at den formede kulsyregas bliver 'fastholdt'. Herved bliver brødet blødere, og holder det sig længere friskt.
Forskellige sorter fedtstof er velegnede. Olie (solsikke- eller oliven-), smør og margarine giver fine resultater. Olien gør brødets skorpe lidt blødere. Margarine giver en sprødere skorpe og fremmer også hæveprocessen. Når man bager krydderbrød, kan det være lækkert at bruge olie med smag fx valnødde-, hvidløgs- eller basilikumolie.

Temperatur
Det bedste er, hvis alle ingredienserne har stuetemperatur, når de bliver fyldt i bageformen. Brug aldrig væske, der er for varm. Den kan ødelægge gærens virkning.

Hjælpemidler og tips

Afkøle på rist
Lad brødet køle af på en rist efter bagningen. Således kan brødet afgive varme til alle sider.

Skære efter afkøling
Hjemmebagt brød er ikke let at skære, før det er kølet af. Hvis brødet stadig er varmt, lykkes det kun at skære det med en elektrisk kniv, for eksempel Princess 2952 Silver Electric Knife.

Opbevaring af brød
Det er bedst at vikle hjemmebagt brød – efter fuldstændig afkøling – ind i et viskestykke. Således holder skorpen sig sprød. Specielle papirbrødposer er også velegnede. I plastikposer bliver skorpen blød, hvilket også sker i køleskabet.

Frysning af brød
Hjemmebagt brød er velegnet til nedfrysning, selvfølgelig efter det er kølet helt af. Det er praktisk at fryse det ned i daglige portioner.
Det er bedst at tø brød op ved stuetemperatur, i mikrobølgeovnen bliver brødet hurtigt tørt.
Selvom brød kan fryses ned, går det altid ud over brødets kvalitet.

Mørkere brød
For at farve brødet mørkere, kan der tilsættes 1 spiseske kakaopulver til melet. Det har næsten ingen indflydelse på smagen.

Sprødere skorpe
For at få en sprødere skorpe, kan De, når brødet er færdigbagt, lade det blive i brødbageren i varmefasen i ti eller femten minutter.

Hvis brødet hæver over formen
De kan følge hæveprocessen gennem ruden. Under normale omstændigheder frarådes det at åbne låget under

hævningen, for at brødet ikke skal synke sammen. Men skulle dejen hæve over formen og klistre mod ruden (dette kan også ske under bagningen), kan man løfte låget lidt op. Dejen vil da synke lidt sammen.

Et kompakt, lille brød
For meget væske giver et lille, fladt brød. Dejen kan ikke hæve rigtigt, når den er for fugtig. Gæren kan også have været for gammel.

For tørt brød
For lidt væske giver et for tørt brød. Prøv med (lidt) mere vand eller mælk. Er brødet vellykket efter bagningen, men tørrer det derefter hurtigt ud, tilføj da noget mere olie eller smør.

Brødet synker sammen
Hæver Deres brød rigtigt, men synker det sammen under bagningen, prøv da at bage det på det korteste program (Basic). Generelt kan man sige, at jo længere programmet er, desto større er risikoen for, at brødet synker under bagningen.

Til slut

Efter al denne information, har De teorien i hus til at skabe Deres egen ynglingsopskrift. Nu skal den udføres i virkeligheden. Det kan godt være det ikke lykkes lige med det samme, brødbagning er og bliver et håndværk, som De ikke kan have i fingrene fra den ene dag til den anden. Man må prøve sig frem på vejen for at finde det ‘perfekte’ brød. Bliv ikke skuffet, hvis det ikke lykkes med det samme. Spørg andre hjemmebagere om deres erfaringer. Fordyb Dem i emnet, læs om det og se på Internettet. Frem for alt fortsæt med at eksperimentere, for mulighederne er ubegrænsede. Et hjemmebagt brød er jo det lækreste.



Generell informasjon

Denne helautomatiske brødbakemaskinen blander og elter deigen og steker deretter brødet. Apparatet leveres komplett med målebeger og måleskje og to stekeformer med slippbelegg: En enkel for større brød og en dobbel for to mindre eller forskjellige brød.
Breadmaker har elleve programmer for ulike brødtyper, kake og syltetøy. Et av programmene kan tilpasses for å passe til din personlige oppskrift.
Apparatet har en timerfunksjon som du kan stille inn på det tidspunktet du ønsker deg nybakt brød - for eksempel deilig og duftende brød til frokost!



Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet har følgende deler:
1 Lokk med vindu
2 MENY-knapp
3 TEMP-knapp
4 LOAF-knapp
5 Display
6 START/STOPP-knapp
7 PROCESS-knapp
8 TIME-knapp
9 Ledning med støpsel
10 Apparathus
11 Måleskje
12 Stekeform, enkel
13 Målebeger
14 Stekeform, dobbel
15 Eltekroker
16 Stålkrok

Før første gangs bruk

- **Les og følg denne bruksanvisningen nøye. Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk.**
- **Kontroller at nettspenningen stemmer overens med den spenningen som oppgis på apparatets typeskilt.**
- **Dette apparatet krever at det brukes jordet stikkontakt.**

1 Fjern all emballasje og alle etiketter fra apparatet.
2 Rengjør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Rengjøring og vedlikehold’).
3 Sett apparatet på et flatt, stødig underlag hvor det ikke kan falle.
4 Sett en stekeform i apparatet og trykk den ned inntil formen klikker på plass.
5 Plasser de to eltekrokene på akslene i bunnen av formen. Vri på eltekrokene til du kjenner at de sitter godt.
6 Lukk lokket.
7 Sett støpselet i stikkontakten.
Et kort lydsignal høres og bakgrunnslyset i displayet vil tennes i omtrent 30 sekunder.
Displayet viser program 1, tid 3:20 og temperatur 180 °C. Kolonet i tidsangivelsen blinker ikke. Dette viser at klokka står stille.
8 Trykk på MENY-knappen flere ganger inntil displayet viser program **8** (BAKE-programmet).
9 Trykk på START/STOPP-knappen og la apparatet steke i omtrent 10 minutter. Kolonet i tidsangivelsen blinker for å vise at klokka går. Tidsangivelsen i displayet vil telle ned.
10 Etter cirka 10 minutter trykkes på START/STOPP-knappen i mer enn to sekunder for å stoppe programmet. Det vil høres et lydsignal som tegn på at programmet er stoppet. La apparatet avkjøles.
11 Trekk stekeformen ut av apparatet.
12 Vask stekeformen og eltekrokene og tørk godt.
Se ”Vedlikehold og rengjøring”.

13 Gjenta denne prosedyren med den andre stekeformen.

- **Apparatet kan avgi litt røyk og en karakteristisk lukt når du slår det på for første gang. Dette er normalt og vil snart opphøre. Sørg for at apparatet har tilstrekkelig ventilasjon.**
- **Stekeformene som leveres sammen med dette apparatet, er belagt med et PTFE-belegg. Ved oppmarking kan dette belegget frigjøre små mengder gass som er helt uskadelig for mennesker. Imidlertid er nervesystemet hos fugler ekstremt følsomt overfor disse gassene. Bruk derfor ikke dette apparatet i nærheten av fugler (for eksempel tropefugler, som papegøyer).**

Klargjøring av apparatet for bruk

1 Sett apparatet på et flatt, stødig underlag hvor det ikke kan falle.
2 Velg den stekeformen du vil bruke: Enkel eller dobbel.
3 Plasser de to eltekrokene på akslene i bunnen av formen. Vri på eltekrokene til du kjenner at de sitter godt.



Det anbefales at hullene rundt eltekrokenes aksler fylles med smør før steking og før eltekrokene plasseres. Dette forhindrer at deigen setter seg fast på disse stedene og gjør det lettere å fjerne eltekrokene fra brødet når det er ferdigstekt.

Bruk

Tilsetting av ingredienser

1 Vei opp ingrediensene som trengs til oppskriften.



Fyll aldri apparatet med mer enn tillatt, maksimal mengde (totalt 1150 gram for den enkle stekeformen, eller 450 gram for hver halvdel i den doble stekeformen. Ellers vil deigen renne over kanten av stekeformen.

2 Ha i ingrediensene en for en i stekeformen. Begynn med å helle vann eller annen væske i stekeformen. Tilsett deretter mel og - avhengig av oppskriften - sukker, salt, smør og gjær eller bakepulver.
Ha gjær eller bakepulver i en liten grop i melet og hver av de andre ingrediensene i et hjørne av stekeformen (dette er spesielt viktig ved bruk av tidsfunksjonen).
3 Sett stekeformen i apparatet og trykk den godt ned inntil formen klikker på plass.
4 Lukk lokket.

- **Se til at det er tilstrekkelig med plass rundt apparatet. Dette forsikrer at dampen fordeles godt og at gjenstander i nærheten av apparatet ikke blir fuktige.**
- **Ikke bruk skarpe gjenstander i formene, som for eksempel stekespader av metall, kniver og gafler. Dette kan skade slippbelegget.**

Innstilling av program

5 Sett støpselet i stikkontakten.
Et kort lydsignal høres og bakgrunnslyset i displayet vil tennes i omtrent 30 sekunder.
Displayet viser program 1, tid 3:20 og temperatur 180 °C. Kolonet i tidsangivelsen blinker ikke. Dette viser at programmet ennå ikke er aktivert.
6 Velg ønsket program ved å trykke inn MENY-knappen gjentatte ganger inntil ønsket programnummer vises i displayet.
Se ”MENY-valg”.
7 Velg ønsket steketemperatur ved å trykke inn TEMP-knappen gjentatte ganger inntil ønsket temperatur vises i displayet.
Se ”Temperaturvalg”.

8 Spesifiser størrelsen på brødet ved å trykke inn LOAF-knappen gjentatte ganger inntil displayet viser pila under ønsket brødstørrelse (2.5LB, 2.0LB eller DOUBLE).
Se ”Valg av brødstørrelse”.

9 Du kan stille inn når apparatet skal være ferdig med steking av brødet ditt ved hjelp TIME-knappen.
Se ‘TIME - tidsinnstilling’.

Steking

10 Trykk på START/STOPP -knappen. Et kort lydsignal høres og kolonet i tidsangivelsen begynner å blinke for å vise at det valgte programmet går.

- **Bortsett fra START/STOPP-knappen sperres alle knapper fra nå av for å unngå at noen endrer program av vanvare ved å trykke på en knapp ved et uhell.**
- **Programmet kan stoppes ved å trykke inn START/STOPP-knappen i mer enn to sekunder. Et kort lydsignal høres og kolonet i tidsangivelsen stopper å blinke for å vise at det valgte programmet er stoppet.**
- **Bruk alltid apparatet med lokket lukket.**
- **Apparatet vil slå seg av automatisk i tilfelle strømbrudd når det er aktivert. Apparatet vil slå seg på igjen automatisk hvis strømmen kommer igjen innen 5 til 15 minutter. I så fall vil apparatet gjøre ferdig programmet. Hvis strømbruddet varer i mer enn 15 minutter, kan ikke programmet opprettholdes. Hvis det skulle skje, og deigen ennå ikke har kommet til hevefasen, kan du trykke på START/STOPP-knappen for å starte programmet på nytt fra begynnelsen. Hvis ikke må ingrediensene kasseres og det hele gjøres på nytt.**
- **Bruk grillvotter eller lignende hvis du må ta på apparatet under eller like etter bruk. Apparatet og stekeformen blir varme.**
- **Apparatet vil virke fint innenfor et bredt temperaturområde, men det kan oppstå forskjell i brødstørrelsen ved steking i svært varme eller svært kalde omgivelser. Vi anbefaler at brukstemperaturen ligger mellom 15 og 35 °C.**

Du kan holde øye med stekeprosessen ved å se gjennom vinduet i lokket.

For programmene BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET og SANDWICH:

11 Under stekeprosessen vil det høres lydsignaler. Disse lydsignalene varsler deg om at ekstra ingredienser skal tilsettes for å gi bedre smak (om nødvendig):
Åpne lokket og ha i de nødvendige ingrediensene. Lukk deretter lokket igjen.

Slutt

12 Når programmet er ferdig, høres lydsignaler som varsler at programmet er ferdig.
Apparatet holder brødet varmt i en time etter at det er stekt. Dette forhindrer kondens på skorpen. Hvis du ønsker å stoppe denne varmefasen, trykker du inn START/STOPP-knappen i mer enn to sekunder. Du vil høre et lydsignal som varsler at programmet er ferdig.



Apparatet og stekeformen er svært varme. Bruk grillvotter eller lignende for å åpne lokket og ta stekeformen ut av apparatet.

13 Fjern brødet fra stekeformen ved å vende formen opp ned og banke forsiktig i den. Om nødvendig kan du bruke en stekespade i tre eller plast til å fjerne brødet, men vær forsiktig så du ikke skader slippbelegget.
Eltekrokene kan bli sittende i brødet.

Bruk stålkroken til å ta dem ut av brødet. Vær forsiktig når du plukker dem ut. De er varme!
La brødet avkjøles på rist før du skjærer i det. (Tips: Det er svært lettvint å skjære ferskt brød med Princess elektrisk kniv (Artikkelnr. 492952).
14 La apparatet avkjøles tilstrekkelig før du bruker det på nytt.
15 Når du er ferdig med å bruke apparatet, trekker du støpslet ut av stikkontakten. La apparatet avkjøle seg tilstrekkelig før du rengjør det og setter det bort. Se ”Vedlikehold og rengjøring”.

MENY-valg

1 Trykk på MENY-knappen for å gå gjennom de forskjellige programmene.

1. BASIC
Dette programmet brukes mest. Elter, hever og steker vanlig brød.

2. QUICK
Dette programmet kan brukes for elting, heving og steking av brød på kortere tid enn BASIC-programmet. Brød bakt med dette programmet er vanligvis mindre og med en tyngre konsistens.

3. FRENCH
Program som elter, hever og steker. Bruker lang hevetid. Dette resulterer i brød med sprø skorpe og lett konsistens.

4. SUPER RAPID
Dette er et meget kort program som elter, hever og steker brødet. Resultatet blir et ”røft” brød.

5. WHOLE WHEAT
Bruk dette programmet for baking av grovbrød. Bruk av forsinkelsesfunksjonen (timeren) sammen med dette programmet frarådes, fordi det gir et dårlig resultat.

6. SWEET
Program som elter, hever og steker søtt brød.

7. DOUGH
Med dette programmet kan du elte og heve en deig uten at den stekes. Deigen kan brukes til å lage rundstykker, pizza, dampet brød, etc.

8. BAKE
Dette programmet steker kun brødet uten foregående elting og heving.
Programmet kan også brukes for å forlenge steketiden med innstilte verdier direkte etter et annet, standard stekeprogram.

9. JAM
Bruk dette programmet til å koke syltetøy og marmelade. Hakk frukten og/eller grønnsakene før du har dem i stekeformen.

10. SANDWICH
Dette programmet elter, hever og steker sandwichbrød. Dette er et brød med lett konsistens og tynn skorpe.

11. HOME MADE
Dette programmet kan brukertilpasses. Du kan justere tidsinnstillingene for elting, heving, steking og varmefase, slik at du kan lage et brød med ditt personlige særpreg.
Se ‘HOME MADE-programmet’.

HOME MADE-programmet

I HOME MADE-programmet har du muligheten til å justere tidsinnstillingene for de enkelte programelementene etter dine egne ønsker.
Tidsspennene er som følger:

Programelement	Tid
ELTING1	3 - 14 min
HEVING1	20 -60 min
ELTING2	8 -24 min
HEVING2	1 -60 min
HEVING3	20 -120 min
BAKE	0 -80 min
VARMEFASE	0 -120 min

1 Sett støpselet i stikkontakten.
Et kort lydsignal høres og bakgrunnslyset i displayet vil tennes i omtrent 30 sekunder.
Displayet viser program 1, tid 3:20 og temperatur 180 °C. Kolonet i tidsangivelsen blinker ikke. Dette viser at programmet ennå ikke er aktivert.
2 Trykk på MENY-knappen flere ganger inntil displayet viser program 11 (HOME MADE).
3 Trykk på PROCESS -knappen.
På displayet kan du se at ELTING1 begynner å blinke og displayet viser tidsinnstillingen for programmets ELTING1-element.
Endre innstillingen ved å trykke gjentatte ganger på TIME-knappen.
Hver gang du trykker på TIME-knappen, vil tidsinnstillingen økes med et minutt.
Hvis du holder TIME-knappen inne, vil tidsinnstillingen øke raskere. Når tidsinnstillingen har nådd sin maksimale verdi, går innstillingen videre til minimumsverdien ved neste trykk på TIME-knappen.
Juster tidsinnstillingen til ønsket innstilling.
4 Trykk på PROCESS-knappen for å gå til innstilling av neste programelement (HEVING1).
Endre denne tidsinnstillingen på samme måte som beskrevet ovenfor.
5 Trykk på PROCESS-knappen hver gang du skal endre tidsinnstillingen for gjenværende programelementer (ELTING2, HEVING2, HEVING3, STEKING og VARMEFASE).
6 Når du er ferdig med å tilpasse programinnstillingene, trykker du på START/STOPP-knappen for å lagre programmet.
7 Velg ønsket steketemperatur ved å trykke inn TEMP-knappen gjentatte ganger inntil ønsket temperatur vises i displayet. Se ”Temperaturvalg”.
8 Du kan stille inn når apparatet skal være ferdig med steking av brødet ditt ved hjelp TIME-knappen. Se ‘Tidsfunksjonen (Timer)’.
9 Trykk på START/STOPP -knappen på nytt for å starte programmet.
10 For videre steking og sluttsekvens slår du opp i ‘Steking’ og ‘Slutt’.

Temperaturvalg

Steketemperaturen vises i displayet i °C og også med en pil som viser LOWER (LAV), MEDIUM eller HIGH (HØY).

Nr.	PROGR.	LOWER (LAV)	MEDIUM	HIGH (HØY)
1.	BASIC	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH	i.a.	i.a.	i.a.
8.	BAKE	160°C	180°C	200°C
9.	JAM	i.a.	i.a.	i.a.
10.	SAND-WICH	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE	Progr.	Progr.	Progr.

1 Trykk på TEMP-knappen for å bla gjennom temperaturinnstillingene LOWER, MEDIUM og HIGH.

Valg av brødstørrelse

Kun for programmene BASIC, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET og SANDWICH:

1 Trykk på LOAF-knappen for å bla gjennom størrelsesinnstillingene som vist nedenfor.
Innstillingene 2.5 LB og 2 LB brukens vanligvis for den enkle stekeformen, mens DOUBLE-innstillingen vanligvis brukes for den doble stekeformen.

Innstilling	Mengde
2.5 lb.	1150 g.
2 lb.	900 g.
DOUBLE	2 x 450 g.

Timer

Med denne funksjonen kan du stille inn når apparatet skal være ferdig med valgt program (kun for programmene BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH og HOME MADE).
Eksempel:

1 Ha i ingrediensene en for en i stekeformen. Begynn med å helle vann eller annen væske i stekeformen. Tilsett deretter mel og - avhengig av oppskriften - sukker, salt, smør og gjær eller bakepulver.
Ha gjær eller bakepulver i en liten grop i melet og hver av de andre ingrediensene i et hjørne av stekeformen. Gjæren må ikke komme i kontakt med væsken, saltet eller smøret. I så fall settes gjæringsprosessen i gang med det samme.
2 Velg ønsket program, temperatur og stekeform.
3 Tenk deg at klokka er 22. Du ønsker nybakt brød klokka 07.30 morgenen etter. I dette tilfelle er tidsforskjellen 9 timer og 30 minutter.
Bruk TIME-knappen til å stille inn forsinkelsen til omtrent 9:30.

Hver gang du trykker på TIME-knappen, vil tidsinnstillingen for ”ferdig” økes med 10 minutter.
Hvis du holder TIME-knappen inne, vil tidsangivelsen et øyeblikk senere økes fortløpende i trinn på 10 minutter.
4 Trykk på START/STOPP-knappen for å starte timeren. Kolonet i tidsangivelsen begynner å blinke for å vise at klokka går. Timeren vil starte programmet og se til at brødet blir ferdig til innstilt tid.

Utkopling og oppbevaring av apparatet

1 Trekk ut støpselet fra stikkontakten.
2 La apparatet avkjøle seg.
3 Rengjør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Rengjøring og vedlikehold’).
4 Oppbevar apparatet på et tørt, frostfritt sted.



Vedlikehold og rengjøring

- **Rengjør apparatet grundig etter bruk.**
- **Se til at apparatet ikke er koblet til stikkontakten når du skal rengjøre det.**
- **Rengjør aldri apparatet mens det fortsatt er varmt.**
- **Sørg for at ikke noe fuktighet kommer i kontakt med apparatets elektriske deler.**
- **Senk aldri apparatet, ledningen eller støpslet ned i vann eller en annen væske.**
- **Ikke bruk skuremidler, aggressive rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander (for eksempel kniver eller harde børster) for å rengjøre apparatet.**
- **Bare de løse delene og tilbehøret (stekeformer, eltekroker, måleskje, målebeger og stålkrok) kan vaskes i oppvaskmaskin. Apparatet selv må ikke vaskes i oppvaskmaskin.**

1 Ta ut støpslet fra stikkontakten og la apparatet avkjøles helt.
2 Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut. Bruk varmt vann og litt oppvaskmiddel til å fukte kluten..
3 Bare de løse delene (stekeformer, eltekroker, måleskje, målebeger og stålkrok) kan vaskes i oppvaskmaskin.
4 Tørk apparatet og tilbehøret grundig for du setter dem bort.



Sikkerhet

Generell informasjon

- **Les og følg denne bruksanvisningen nøye. Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk.**
- **Dette apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.**
- **Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.**
- **Hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysiske, sanselige, psykiske eller motoriske funksjonshemninger, eller personer med manglende kunnskap og erfaring, kan det føre til faresituasjoner. De som har ansvaret for sikkerheten til slike personer, må gi tydelige instruksjoner eller holde øye med bruken av apparatet.**
- **Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn, og også for personer som ikke kan bruke det på en sikker måte.**
- **Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert elektriker. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.**
- **Bruk kun tilbehør som er anbefalt av forhandleren. Bruk av annet tilbehør**

kan resultere i skader på apparatet, og dette kan medføre fare for brukeren.

- Apparatet er ikke beregnet for bruk ved hjelp av eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

Elektrisitet og varme

- Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet er den samme som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Bruk jordet stikkontakt i en kurs som er sikret med sikring på minst 10 A og som for øvrig ikke belastes tungt.
- Hvis du bruker skjøteledning, må du bruke en jordet skjøteledning som tåler apparatets effekt. Rull skjøteledningen helt ut og legg den slik at ingen kan snuble.
- Apparatet bør strømforsynes via jordfeilbryter med nominell lekkasjestrøm som ikke overstiger 30 mA.
- Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten hvis du ikke skal bruke apparatet på lengre tid.
- Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.
- Trekk aldri i ledningen for å flytte apparatet.
- Flytt aldri apparatet når det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller apparatet er skadet. La en kvalifisert elektriker skifte ut den ødelagte ledningen.
- Se til at apparatet, ledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel varm kokeplate eller åpen ild.
- Se til at apparatet, strømledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med vann, annen væske eller kjemikalier.
- Ta ikke opp apparatet hvis det har falt i vann. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.
- Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk. Vær forsiktig når du tar i apparatet eller de tilhørende delene slik at du unngår å brenne deg.
- Apparatet må være i stand til å bli kvitt sin egenproduserte varme for å unngå brannfare. Se til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet, og at det ikke kommer i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.
- La apparatet først få avkjøle seg før du setter det bort, rengjør det eller utfører vedlikehold.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av andre varmekilder.

Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Bruk aldri apparatet i våtrom.
- Apparatet må bare brukes ved en temperatur på mellom 15 °C og 35 °C.
- Plasser apparatet på et flatt, stødig underlag hvor det ikke kan falle.
- Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.
- Se til at ledningen alltid er rullet helt ut.
- Sørg for at hendene dine er tørre når du tar på apparatet, strømledningen eller støpslet.
- Slå av apparatet og ta ut støpslet fra stikkontakten hvis det oppstår funksjonsfeil under bruk, og også før rengjøring av apparatet, før du monterer eller fjerner tilbehør eller ved oppbevaring av apparatet etter bruk.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
- Flytt aldri apparatet mens det er slått på eller mens det fremdeles er varmt.

Før du flytter apparatet må du slå det av og vente til det er avkjølt.

- **Stekeformene i dette apparatet er belagt med et PTFE slippbelegg. Når dette belegget varmes opp, kan det frigjøre små mengder gass som er fullstendig ufarlig for mennesker. Imidlertid er nervesystemet hos fugler ekstremt følsomt overfor disse gassene. Bruk derfor ikke dette apparatet i nærheten av fugler (for eksempel tropefugler, som papegøyer).**



Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere som er beregnet på slikt avfall.

Dersom du ønsker å kvitte deg med apparatet mens det fortsatt fungerer som det skal, eller kan repareres enkelt, må du sørge for gjenvinning av apparatet.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet (eller deler av det) kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert søppel. Lever det til butikken, eller ta det med til et godkjent innsamlingssted. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som fins.

Gjeldene europeiske direktiver:
2002/95/EF
2002/96/EF



Noen brødoppskrifter

Når det gjelder oppgitte mengder, er det tatt utgangspunkt i det målebegeret og den måleskjeen (med mål for teskje og spiseskje) som fulgte med apparatet.

Loff:

Hvetemel	450 g
Gjær (tørr)	1½ teskje
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 til 3 spiseskjeer
Salt	1½ teskje
Sukker	1½ spiseskje
Vann	250 ml

Grovbrød:

Sammalt mel	450 g
Gjær (tørr)	1½ teskje
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 spiseskjeer
Salt	1½ teskje
Sukker	1½ spiseskje
Vann	260 ml

Blandingsbrød:

Hvetemel	400 g
Waldkornmel (eller annen mørk/grov melsort)	50 g
Gjær (tørr)	1½ teskje
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 spiseskjeer
Jogurt	1 spiseskje
Salt	1½ teskje
Sukker	1½ spiseskje
Vann	250 ml

Ingredienser

Naturligvis kan du gå i gang med brødbakingen ved å følge en av oppskriftene ovenfor. Men etter hvert som du får dreisen på det, er det morsomt å eksperimentere litt med de ulike ingrediensene. Før du begynner med det, kan det være kjekt å vite litt mer om de forskjellige ingrediensene i

brødoppskriftene. Nedenfor finner du informasjon som kan være til nytte under brødbakingen.

Mel
Den viktigste bestanddelen i brød er mel. Det fins mange forskjellige sorter mel og melblandinger. Det har stor betydning hvilken kornsort du bruker i brødet ditt. Hvetemel inneholder for eksempel så mye gluten at det hever bedre enn 'tyngre' mel. Det betyr altså at dette melet trenger mindre gjær. Gluten er proteiner i kornsorter som hvete, havre, rug og bygg. Disse proteinene danner et glutennettverk under hevingen som holder tilbake kullsyregassboblene som dannes. Det gjør at brødet hever godt.

Patentmel
Det fineste hvetemelet er såkalt patentmel, som er finere enn siktemel. Det inneholder nesten ikke kli eller kim, men mye gluten. Dette melet brukes mest til jevning av supper og sauser, men kan godt brukes til å bake brød (loff).

Hvetemel
Hvetemel er siktet hvetemel. Hvetemel er litt mindre lyst enn patentmel, og kan inneholde små mengder av skall og kime. Hvetemel inneholder også mye gluten.

Sammalt (hvete)mel
Sammalt mel males av det hele, ubehandlede hvetekornet. Skallet og kimen er fortsatt intakt i hvetekornet. Sammalt mel inneholder også mye gluten, men er 'tyngre' på grunn av inneholdet av klideler og kimdeler. Det betyr at brødet blir mer kompakt enn hvis det bare bakes av siktet hvetemel. Derfor blander de fleste hjemmebakerne hvetemel i det sammalte melet.

Ved siden av disse sortene fins det mange andre melsorter som du kan eksperimentere med av hjertens lyst, som for eksempel: Havre-, bygg-, bokhvete-, spelt-, mais- og rugmel.
Blanding av melsorter
De fleste melsortene er velegnet til å blande med hverandre. For eksempel kombinasjonen av bokhvete-/havre-/ hvetemel. Eller byggmel/hvetemel. Det fins også forkjellige melblandinger i handelen, for eksempel waldkorn-, sekskorns-, nikorn- eller tikornmel. Disse blandingen inneholder noen ganger fint mel og/eller brødbedringsmiddel.

Ferdigblandinger
Det fins også melblandinger i handelen som inneholder alle ingredienser til brødet, unntatt vann. Disse såkalte all-in-blandingene er enkle i bruk, men også dyrere.

Gjær
Trengs for heving av brøddeigen. Gjær fins i fersk form (pressgjær), men også som tørrgjær. Fersk gjær smaker noe mer enn tørrgjær. Det fins forskjellige merker tørrgjær, som kan ha visse forskjeller i sin virkning. Hvilken gjær man liker best, er et spørsmål om smak og behag. Grovt sett kan man si at det trengs bare halvparten så mye (i vekt) av tørrgjær (også kalt instantgjær) som av pressgjær. Virkningen av gjæren kan ødelegges hvis gjæren kommer i kontakt med væske. Salt 'tar knekken på' gjæren og fett 'lukker gjærcellene' slik at deigen ikke lenger kan heve. Derfor er det viktig å sørge for at gjær, salt og smør ikke ligger for tett på hverandre i brødbakemaskinen.

Salt
Salt setter naturligvis smak på brødet, men er også viktig for å få til en sprø skorpe og for heving (samtidig som salt også kan sette en stopper for hevingen hvis det for tidlig kommer i kontakt med gjæren). Salt styrker glutenkonsentrasjonen som gir brødet form. Saltet sørger også for at brødet ikke stiger ut over formen og synker sammen før det er ferdigstekt.

Det er godt mulig å bake saltfattig eller saltfritt brød, men da er det om å gjøre å variere med ingrediensene.

Væske
Det er vanligst å bake brød med vann, men det går også an å forsøke med (sur)melk. Det påvirker både smaken og strukturen på brødet.
Fettet i H-melk har en positiv innflytelse på brødets ferskhet, og melkesukkeret (laktosen) i melk bedrer hevingen. Syrnet melk gir et lettere brød og sørger for at brødet holder seg lenger ferskt.

Sukker
Sukker er bare delvis viktig for hevingen av brødet; men er desto mer med på å sette smak på brødet. I stedet for sukker, kan også honning eller sirup brukes. Ikke bruk grovt perlesukker eller kandissukker i brøsbakemaskinen. Dette kan skade slippbelegget. Ikke bruk kunstige søtningsmidler til baking. Disse tåler vanligvis ikke oppvarming særlig godt.

Fett
Fett er egentlig et brødforbedringsmiddel; de er ikke strengt nødvendige, men brødet blir bedre hvis du bruker dem. Fett gjør deigen smidigere og sørger for at den heves lettere. Fett lukker samtidig glutennettverket slik at kullsyregassen 'holdes tilbake'. Dette gir at brødet blir saftigere og holder seg lengre ferskt.
Ulike typer fett egner seg. Olje (solsikke- eller olivenolje), meierismør og margarin gir et godt resultat. Olje fører til at skorpen blir litt mykere. Margarin gir en sprø skorpe og fremmer også heveprosessen. Ved baking av urtebrød kan man bruke en god olje med litt smak, som for eksempel valnøtte-, hvitløk- eller basilikumolje.

Temperatur
Det er best hvis ingrediensene har romtemperatur når de has i stekeformen. Bruk aldri for varm væske. Det kan ødelegge gjæren.

Hjelpemidler og tips

Avkjøling på rist
La brødet avkjøles på rist etter at det er ferdigstekt. Da kan varmen unnslippe på alle kanter.

Skjæring etter avkjøling
Hjemmebakt brød er best å skjære etter avkjøling. Hvis brødet fremdeles er varmt, oppnås bare godt resultat med en elektrisk kniv, for eksempel Princess 2952 Silver Electric Knife.

Oppbevaring av brød
Hjemmebakt brød kan best – etter at det er helt avkjølt – oppbevares viklet i et kjøkkenhåndkle. På den måten holder skorpen seg sprø. Spesielle brødposer i papir egner seg også. I plastposer blir brødskorpen myk, på samme måte som i kjøleskap.

Frysing av brød
Hjemmebakt brød kan godt fryses, naturligvis etter at det er avkjølt. Det er praktisk å fryse inn dagsporsjoner av brødet.
Det er best å tine brødet ved romtemperatur, for brødet kan lett bli tørt i mikrobølgeovnen.
Selv om frysing er fint mulig, taper brødet seg alltid i kvalitet.

Mørkere brød
For å få til et mørkere brød, kan man tilsette 1 spiseskje kakaopulver i melet. Dette har knapt nok noen innflytelse på smaken.

Sprø skorpe
For å få til en sprøere skorpe, kan du la brødet sitte i maskinen ti eller femten minutter av varmefasen.

Hvis brødet hever over stekeformen
Du kan følge heveprosessen gjennom vinduet i lokket. Vanligvis anbefales det ikke å åpne lokket under hevingen, for det

kan føre til at brødet synker sammen. Men hvis det viser seg at deigen hever ut av formen og klistrer seg mot vinduet i lokket (dette kan også skje under steking), kan du løfte litt på lokket. Deigen vil da synke litt sammen.

Et kompakt, lite brød
For mye væske resulterer i et lite, flatt brød. Deigen har ingen mulighet til å heve godt fordi den er for våt. Det kan også komme av at gjæren er for gammel.

For tørt brød
For lite væske resulterer i et for tørt brød. Forsøk med (litt) mer vann eller melk. Hvis brødet er i orden etter steking, men deretter blir fort tørt, kan du ha i litt mer olje eller smør.

Brød som synker sammen
Hvis brødet hever godt, men synker sammen under stekingen, kan du prøve med det korteste programmet (Basic). Du kan vanligvis gå ut fra at sjansen for at brødet skal synke sammen under stekingen er størst ved et langt program.

Til slutt

Etter all denne informasjonen sitter du i teorien inne med alt som skal til for å sette sammen din egen yndlingsoppskrift. Det er bare praksis som gjenstår. Og det kan være en liten skuffelse, for brødbaking er og blir en kunst du ikke kan regne med å beherske fra den ene dagen til den andre. Jakten på det ‘perfekte’ brødet foregår ofte ved prøving og feiling. Så ikke bli skuffet hvis det ikke lykkes med det samme. Be gjerne andre hjemmebakere om råd. Fordyp deg i materien, les om temaet, søk litt på Internett. Og fortsett eksperimenteringen for mulighetene er talløse. Og hjemmebakt brød er uansett deiligst.



Yleistä

Tämä täysin automaattinen leipäkone sekoittaa ja vaivaa taikinan, ja paistaa sitten leivän. Laitteen mukana tulee mittakuppi, mittalusikka ja kaksi paistoastiaa, joissa on tarttumaton pinnoite. yksiosainen suurille leiville ja kaksiosainen kahdelle pienelle tai kahdelle eri leivälle.
Leipäkoneessa on 11 ohjelmaa, joita voi käyttää erityyppisiä leipiä, kakkuja ja hilloja varten. Yhden ohjelman voi säätää sopivaksi omalle reseptillesi.
Laitteessa on ajastin, jolla voit asettaa haluamasi ajan leivän valmistumiselle – herkullinen leipä esimerkiksi suoraan aamiaispöytään!



Käyttö ja säätimet

Katso kuva 1.

Laite sisältää seuraavat osat:
1 Ikkunallinen kansi
2 MENU-painike (Valikko)
3 TEMP-painike (Lämpötila)
4 LOAF-painike (Leipä)
5 Näyttö
6 START/STOP-painike (Käynnistys/ Pysäytys)
7 PROCESS-painike (Käsittele)
8 TIME-painike (Aika)
9 Sähköjohto ja -pistoke
10 Kotelo
11 Mittalusikka
12 Yksiosainen paistoastia
13 Mittakuppi
14 Kaksiosainen paistoastia
15 Vaivaimet
16 Teräskoukku

Ennen kuin käytät

- **Lue ja noudata näitä ohjeita huolellisesti. Säilytä tämä ohjekirja tulevaa tarvetta varten.**
- **Varmista, että sähköverkon jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.**
- **Tämä laite vaatii maadoitetun seinäpistokkeen.**

1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
2 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (katso Huolto ja puhdistus).
3 Aseta laite tasaiselle, tukevalle pinnalle, jolla se ei voi kaatua.
4 Aseta paistoastia laitteeseen ja paina sitä alas, kunnes astia napsahtaa paikalleen.
5 Aseta molemmat vaivaimet astian pohjalla oleviin paikkoihin. Käännä vaivaimia, kunnes tunnet, että ne ovat hyvin paikoillaan.
6 Sulje kansi.
7 Työnnä pistoke pistorasiaan. Kuuluu lyhyt äänimerkki ja näytön taustavalo syttyy noin 30 sekunniksi. Näytössä näkyy Ohjelma 1, aika 3:20 ja lämpötila 180°C. Aikaosoittimen viivat eivät vilku, mikä osoittaa, että kello on pysähdyksissä.
8 Painele MENU-painiketta kunnes näytössä näkyy ohjelma **8** (BAKE eli paistotila).
9 Paina START/STOP-painiketta ja anna laitteen paistaa noin 10 minuutin ajan. Aikanäytön viivat vilkkuvat, mikä osoittaa, että kello käy. Aikanäyttö laskee aikaa alaspäin.
10 Lopeta ohjelma noin 10 minuutin jälkeen painamalla START/STOP-painiketta yli kahden sekunnin ajan. Kuuluva äänimerkki osoittaa, että ohjelma on pysähtynyt. Anna laitteen jäähtyä.
11 Ota paistoastia pois laitteesta.
12 Puhdista paistoastia ja vaivaimet, ja kuivaa ne huolellisesti. Katso Huolto ja puhdistus.
13 Toista toimenpide toisella paistoastialla.

- **Laitteesta saattaa tulla hieman savua ja ominaishajua kun kytket sen päälle ensimmäistä kertaa. Tämä on tavallista ja loppuu pian. Varmista, että laitteella on riittävä tuuletus.**
- **Laitteen mukana tulleet paistoastiat on päällystetty tarttumattomalla PTFE-pinnoitteella. Lämmetessään tämä pinnoite voi vapauttaa pieniä määriä kaasuja, jotka ovat täysin vaarattomia ihmisille. Lintujen hermojärjestelmän on kuitenkin todettu olevan erittäin herkkä näille kaasuille. Sen vuoksi laitetta ei tule käyttää lähellä häkkilintuja (kuten papukaijoja tai muita trooppisia lintuja).**

Laitteen valmistaminen käyttöä varten

1 Aseta laite tasaiselle, tukevalle pinnalle, jolla se ei voi kaatua.
2 Valitse paistoastia, jota haluat käyttää: yksi- tai kaksiosainen astia.
3 Aseta molemmat vaivaimet valitsemasi astian pohjalla oleviin paikkoihin. Käännä vaivaimia, kunnes tunnet, että ne ovat hyvin paikoillaan.



Ennen paistamista on suositeltavaa täyttää paistoastian vaivainpaikkojen ympärillä olevat kolot voilla ennen kuin vaivaimet asetetaan paikalleen. Tämä estää taikinaa tarttumasta näihin paikkoihin ja auttaa vaivaimien irrottamisessa leivästä, kun se on valmis.

Käyttö

Ainesosien lisääminen

1 Punnitse reseptiin vaaditut ainesosat.



Älä koskaan täytä laitetta yli maksimikapasiteetin (yhteensä 1150 g yksiosaiselle paistoastialle tai 450 g molemmille kaksiosaisen paistoastian puolille), muuten taikina nousee paistoastian yli.

2 Lisää ainesosat yksi kerrallaan paistoastiaan. Aloita kaatamalla vesi tai neste paistoastiaan. Lisää sitten jauho ja - reseptin mukaisesti - lisää sokeri, suola, voi ja hiiva tai leivinjauhe. Aseta hiiva tai leivinjauhe jauhoon tehtyyn koloon ja jokainen muu aine paistoastian kulmaan (tämä on erityisen tärkeää ajastinta käytettäessä).
3 Aseta paistoastia laitteeseen ja paina sitä tiukasti kunnes se napsahtaa paikalleen.
4 Sulje kansi.

- **Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi vapaata tilaa. Tämä varmistaa, että höyry leviää tasaisesti eivätkä laitteen lähellä olevat esineet kostu.**
- **Älä käytä paistoastioissa teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä tai haarukoita. Nämä voivat vaurioittaa tarttumatonta pinnoitetta.**

Ohjelman asettaminen

5 Työnnä pistoke pistorasiaan. Kuuluu lyhyt äänimerkki ja näytön taustavalo syttyy noin 30 sekunniksi. Näytössä näkyy Ohjelma 1, aika 3:20 ja lämpötila 180°C. Aikaosoittimen viivat eivät vilku, mikä osoittaa, että ohjelma ei ole käynnissä.
6 Valitse haluttu ohjelma painelemalla MENU-painiketta, kunnes haluttu ohjelmanumero näkyy. Katso Valikon valinnat.
7 Valitse haluttu paistolämpötila painelemalla TEMP-painiketta, kunnes haluttu lämpötila näkyy. Katso Lämpötilan valinta.
8 Määritä leivän koko painelemalla LOAF-painiketta, kunnes näytön nuoli on halutussa leipäkoossa (2.5 LB (1150 g), 2.0 LB (900 g) tai DOUBLE (Tupla)). Katso Leivän koon valinta.
9 Voit viivästyttää aikaa, jolloin haluat leivän olevan valmis, käyttämällä TIME-

painiketta.
Katso Aika.

Paistaminen

10 Paina START/STOP-painiketta. Lyhyt äänimerkki kuuluu ja aikanäytön viivat alkavat vilkkua sen merkiksi, että valittu ohjelma on käynnissä.

- **START/STOP-painiketta lukuun ottamatta kaikki painikkeet ovat epäaktiivisia, jotta ohjelmaa ei voi vahingossa vaihtaa painiketta painamalla.**
- **Ohjelma voidaan lopettaa painamalla START/STOP-painiketta yli kahden sekunnin ajan. Lyhyt äänimerkki kuuluu ja aikanäytön viivat lakkaavat vilkkumasta sen merkiksi, että ohjelma on lopetettu.**
- **Käytä aina laitetta kansi suljettuna.**
- **Laite sammuu automaattisesti, jos käytön aikana tulee sähkökatkos. Laite käynnistyy automaattisesti uudelleen, jos virta palautuu 5-15 minuutin aikana. Laite suorittaa sitten ohjelman loppuun.
  Jos virtakatkos kestää yli 15 minuuttia, ohjelmaa ei voida säilyttää. Tällaisessa tilanteessa, jos taikina ei ole ehtinyt kohoamisvaiheeseen, voit käynnistää ohjelman uudelleen alusta painamalla START/STOP-painiketta. Muussa tilanteessa hylkää ainesosat ja aloita uudelleen.**
- **Käytä uunikinnasta, jos sinun täytyy koskettaa laitetta käytön aikana tai heti sen jälkeen. Laite ja paistoastia kuumenevat.**
- **Laite toimii hyvin laajalla lämpötila-alalla, mutta leivän koossa voi olla poikkeamia erittäin kuumassa tai kylmässä huoneessa paistettaessa. Suosittelemme, että laitetta käytetään lämpötilojen 15°C ja 35°C välillä.**

Voit seurata paistoprosessia katsomalla kannen ikkunoista.

Ohjelmat BASIC (Perus), QUICK (Pika), FRENCH (Ranskalainen), SUPER RAPID (Superpika), WHOLE WHEAT (Täysjyvävehnä), SWEET (Makea) ja SANDWICH (Voileipä):

11 Paistoprosessin aikana kuuluu äänimerkkejä. Nämä äänimerkit muistuttavat sinua lisäämään ainesosia maun parantamiseksi (tarvittaessa): Avaa kansi, lisää vaaditut ainesosat ja sulje kansi uudelleen.

Valmistuminen

12 Kun ohjelma on valmis, äänimerkit ilmoittavat ohjelman loppumisesta. Laite pitää leivän lämpinämä tunnin ajan paistamisen jälkeen. Tämä estää tiivistymisen pinnalle. Jos haluat lopettaa tämän lämmitysprosessin, paina START/STOP-painiketta yli 2 sekuntia. Kuulet äänimerkin, joka osoittaa ohjelman loppumisen.



Laite ja paistoastia ovat erittäin kuumia. Avaa kansi uunikintailla ja poista paistoastia laitteesta.

13 Poista leipä paistoastiasta kääntämällä astia ylösalaisin ja napauttamalla sitä varovasti. Tarvittaessa voit käyttää puista tai muovista lastaa leivän poistamiseen. Varo vahingoittamasta tarttumatonta pinnoitetta.
Vaivaimet voivat jäädä leipään. Irrota ne leivästä metallikoukulla. Ole varovainen poistaessasi niitä, sillä ne ovat kuumia.
Anna leivän jäähtyä ritilällä ennen sen leikkaamista. (Vihje: voit leikata tuoretta leipää erittäin helposti Princess-sähköveitsellä (tuotenumero 492952).

14 Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen kuin käytät sitä uudelleen.

15 Kun lopetat laitteen käytön, irrota sähköpistoke seinäpistokkesta ja anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen kuin

puhdistat ja varastoit sen.
Katso Huolto ja puhdistus.

Valikon valinnat

1 Painamalla MENU-painiketta voit vaihtaa eri ohjelmien välillä.

1. BASIC (Perus)
Tämä on käytetyin ohjelma tavallisen leivän vaivaamiseen, kohottamiseen ja paistamiseen.

2. QUICK (Pika)
Tällä ohjelmalla voidaan leipiä vaivata, kohottaa ja paistaa vähemmässä ajassa kuin BASIC-ohjelmalla. Tällä ohjelmalla paistetut leivät ovat yleensä pienempiä ja niissä on tiivis rakenne.

3. FRENCH (Ranskalainen)
Ohjelma, joka vaivaa, kohottaa ja paistaa pidemmällä kohotusajalla. Tuloksena on leipä, jossa on rapea kuori ja kevyt rakenne.

4. SUPER RAPID (Superpika)
Tämä on erittäin lyhyt ohjelma leivän vaivaamiseen, kohottamiseen ja paistamiseen. Tuloksena on karkea leipä.

5. WHOLE WHEAT (Täysjyvävehnä)
Tällä ohjelmalla voit vaivata, kohottaa ja paistaa täysjyvävehnäleivän.
Viivästystoiminnon (ajastin) käyttäminen tämän ohjelman kanssa ei ole suositeltavaa, koska tulos voi olla huono.

6. SWEET (Makea)
Ohjelma makean leivän vaivaamiseen, kohottamiseen ja paistamiseen.

7. DOUGH (Taikina)
Tällä ohjelmalla voit vaivata ja kohottaa taikinan paistamatta sitä. Taikinaa voidaan käyttää sämpylöiden, pizzan, höyrytetyn leivän jne. tekemiseen.

8. BAKE (Paisto)
Tämä ohjelma vain paistaa leivän vaivaamatta ja kohottamatta.
Tätä ohjelmaa voidaan käyttää myös lisäämään paistoaikaa halutuilla asetuksilla suoraan muun tavallisen paisto-ohjelman käytön jälkeen.

9. JAM (Hillo)
Käytä tätä ohjelmaa hillojen ja marmeladien keittämiseen. Pilko hedelmät ja/tai vihannekset ennen kuin asetat ne paistoastiaan.

10. SANDWICH (Voileipä)
Tämä ohjelma vaivaa, kohottaa ja paistaa voileipä-leipää. Se on kevytrakenteinen leipä ohuella kuorella.

11. HOME MADE (Kotitekoinen)
Käyttäjä voi muokata tätä ohjelmaa. Voit muokata kestoasetuksia vaivaamiselle, kohottamiselle, paistamiselle sekä lämpimänä pitämiselle oman tyyppisen leivän tekemistä varten.
Katso Kotitekoinen ohjelma.

Kotitekoinen ohjelma

HOME MADE -ohjelma (Kotitekoinen) antaa sinun säätää eri ohjelmaelementtien kestoa toivettesi mukaan.
Kestoa voidaan säätää seuraavilta aloilta:

Ohjelmaelementti	Kesto
KNEAD1 (Vaivaus 1)	3 - 14 min
RISE1 (Kohotus 1)	20 - 60 min
KNEAD2 (Vaivaus 2)	8 - 24 min
RISE2 (Kohotus 2)	1 - 60 min
RISE3 (Kohotus 3)	20 - 120 min
BAKE (Paisto)	0 - 80 min
WARM (Lämmitys)	0 - 120 min

1 Työnnä pistoke pistorasiaan.
Kuuluu lyhyt äänimerkki ja näytön taustavalo syttyy noin 30 sekunniksi. Näytössä näkyy Ohjelma 1, aika 3:20 ja lämpötila 180°C. Aikaosoittimen viivat

eivät vilku, mikä osoittaa, että ohjelma ei ole käynnissä.

2 Painele MENU-painiketta, kunnes ohjelma 11 (HOME MADE, kotitekoinen) näkyy.
3 Paina PROCESS-painiketta. Näytössä KNEAD1 alkaa vilkkua ja näyttö osoittaa kestoasetuksen ohjelman KNEAD1-elementille.
Voit muuttaa asetusta painamalla TIME-painiketta. Aina kun painat TIME-painiketta, kestoasetus kasvaa yhdellä minuutilla.
Jos pidä TIME-painikkeen painettuna, kestoasetus kasvaa nopeammin. Kun kestoasetus on maksimissaan, voit siirtyä minimikestoasetukseen painamalla TIME-painiketta uudelleen. Säädä kestoasetus haluttuun asetukseen.
4 Painamalla PROCESS-painiketta voit siirtyä seuraavaan ohjelmaelementtiin (RISE1).
Muuta kestoasetusta edellä kuvatulla tavalla.
5 Painamalla PROCESS-painiketta voit aina siirtyä säätämään kestoasetusta jäljellä oleville ohjelmaelementeille (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE ja WARM).
6 Kun olet mukauttanut ohjelma-asetukset, tallenna ohjelma painamalla START/STOP-painiketta.
7 Valitse haluttu paistolämpötila painelemalla TEMP-painiketta, kunnes haluttu lämpötila näkyy. Katso Lämpötilan valinta.
8 Voit viivästyttää aikaa, jolloin haluat leivän olevan valmis, käyttämällä TIME-painiketta. Katso Ajastin.
9 Käynnistä ohjelma painamalla START/STOP-painiketta uudelleen.
10 Muita paisto- ja lopetusvaiheita varten katso Paistaminen ja Valmistuminen.

Lämpötilan valinta

Paistolämpötilan osoittaa näytössä °C ja lisäksi nuoli, joka osoittaa LOWER (Matala), MEDIUM (Keskitaso) tai HIGH (Korkea).

N.	**Ohjelma**	**LOWER (Matala)**	**MEDIUM (Kes-kitaso)**	**HIGH (Kor-kea)**
1.	BASIC (Perus)	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK (Pika)	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH (Rans-kalainen)	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID (Superpika)	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT (Täysjyvävehnä)	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET (Makea)	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH (Taikina)	Ei käytettä-vissä	Ei käytettä-vissä	Ei käytettä-vissä
8.	BAKE (Paisto)	160°C	180°C	200°C
9.	JAM (Hillo)	Ei käytettä-vissä	Ei käytettä-vissä	Ei käytettä-vissä
10.	SAND-WICH (Voileipä)	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE (Kotite-koinen)	Ohjelma	Ohjelma	Ohjelma

1 Painamalla TEMP-painiketta voit vaihtaa lämpötila-asetusten LOWER, MEDIUM ja HIGH välillä.

Leivän koon valinta

Vain ohjelmille BASIC (Perus), FRENCH (Ranskalainen), SUPER RAPID (Superpika), WHOLE WHEAT (Täysjyvävehnä), SWEET (Makea) ja SANDWICH (Voileipä):

1 Vaihda kokoasetusta seuraavasti painamalla LOAF-painiketta. Asetuksia 2.5 LB (1150 g) ja 2 LB (900 g) käytetään tavallisesti vain yksiosaista paistoastiaa käytettäessä ja asetusta DOUBLE (Tupla) käytetään kaksiosaista paistoastiaa varten.

Asetus	Määrä
2.5 lb.	1150 g.
2 lb.	900 g.
DOUBLE (Tupla)	2 x 450 g.

Ajastin

Ajastimella voit määrittää, milloin laitteen tulee suorittaa valittu ohjelma (vain ohjelmat BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH ja HOME MADE).
Esimerkki:

1 Lisää ainesosat yksi kerrallaan paistoastiaan. Aloita kaatamalla vesi tai neste paistoastiaan. Lisää sitten jauho ja - reseptin mukaisesti - lisää sokeri, suola, voi ja hiiva tai leivinjauhe.
Aseta hiiva tai leivinjauhe jauhoon tehtyyn koloon ja jokainen muu aine paistoastian kulmaan. Hiiva ei saa tulla kosketuksiin nesteiden, suolan tai voin kanssa, koska se aloittaisi heti käymisprosessin.
2 Valitse haluttu ohjelma-, lämpötila- ja määräasetus.
3 Oletetaan esimerkiksi, että kello on 22.00 ja haluat juuri paistetun leivän olevan valmista 7.30. Tässä tapauksessa aikaero on 9 tuntia ja 30 minuuttia.
Aseta TIME-painikkeella viiveeksi noin 9:30.
Aina kun painat TIME-painiketta, valmistumisaika kasvaa 10 minuutilla. Jos pidät TIME-painiketta painettuna, hetken kuluttua aikaosoitin alkaa kasvaa 10 minuutin askeleilla.
4 Käynnistä ajastin painamalla START/STOP-painiketta uudelleen. Aikanäytön viivat alkavat vilkkua, mikä osoittaa, että kello käy. Ajastin käynnistää ohjelman ja varmistaa, että leipä on valmis säädettyyn aikaan.

Laitteen kytkeminen pois päältä ja varastoiminen

1 Irrota pistoke pistorasiasta.
2 Anna laitteen jäähtyä.
3 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (katso Huolto ja puhdistus).
4 Säilytä laitetta kuivassa, jäätymättömässä paikassa.



Huolto ja puhdistus

- **Puhdista laite käytön jälkeen perusteellisesti.**
- **Varmista, että laite ei ole kytketty pistorasiaan, kun aiot puhdistaa sen.**
- **Älä koskaan puhdista laitetta, kun se on vielä kuuma.**
- **Varmista, että laitteen sähköosat eivät joudu kosketuksiin kosteuden kanssa.**
- **Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.**
- **Älä koskaan käytä laitteen puhdistukseen aggressiivia tai hankaavia puhdistusaineita tai teräviä esineitä (kuten veitsiä tai kovia harjoja).**
- **Vain irralliset osat ja varusteet (paistoastiat, vaivaimet, mittalusikka**

ja -kuppi sekä teräskoukku) voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitetta itseään ei saa pestä astianpesukoneessa.

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
2 Puhdista laitteen kotelo pehmeällä, kostealla liinalla. Käytä lämmintä vettä ja hieman pesunestettä liinan kostutukseen.
3 Pese irralliset osat ja varusteet (paistoastiat, vaivaimet, mittalusikka ja -kuppi sekä teräskoukku) saippuaisessa vedessä tai astianpesukoneessa.
4 Kuivaa laite ja lisävarusteet huolellisesti ennen niiden säilytykseen laittamista.



Turvallisuus

Yleistä

- **Lue ja noudata näitä ohjeita huolellisesti. Säilytä tämä ohjekirja tulevaa tarvetta varten.**
- **Käytä tätä laitetta ainoastaan käyttöohjeiden mukaan.**
- **Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön.**
- **Voi aiheuttaa vaaran, jos tätä laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä tai aisteihin liittyviä vajavuuksia, henkisiä tai motorisia puutteita tai tarvittavien tietojen ja kokemuksen puute. Sellaisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien ihmisten täytyy antaa tarkat ohjeet laitteen käytöstä tai valvoa sitä.**
- **Pidä laite poissa lasten ja sen turvalliseen käyttöön kykenemättömien henkilöiden ulottuvilta.**
- **Teetä laitteen korjaukset vain hyväksytyllä sähköasentajalla. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.**
- **Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muiden lisävarusteiden käyttö voi johtaa laitteen vaurioitumiseen ja siten aiheuttaa vaaratilanteita käyttäjälle.**
- **Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjatulla järjestelmällä.**

Sähkö ja lämpö

- **Varmista ennen käyttöä, että sähköverkon jännite on sama kuin laitteen tyyppikilvessä.**
- **Käytä maadoitettua pistorasiaa, joka on yhdistetty vähintään 10 A:n sulakkeeseen ja jossa ei ole kytkettynä muita raskaita kuormia.**
- **Jos käytät jatkojohtoa, käytä maadoitettua jatkojohtoa, joka sopii laitteen virtaluokitukseen. Suorista jatkojohto kokonaan ja aseta se niin, että kukaan ei voi kompastua siihen.**
- **Laite tulee kytkeä vikavirtasuojakytkimeen (VVSK), jonka nimellisvikavirta on enintään 30 mA.**
- **Irrota aina sähköpistoke seinäpistokkeesta, kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan.**
- **Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, ei virtajohdosta.**
- **Älä koskaan liikuta laitetta vetämällä johdosta.**
- **Älä koskaan liikuta laitetta, kun se on käytössä.**
- **Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai laite on vahingoittunut. Anna valtuutetun sähköasentajan korjata vioittunut virtajohto.**
- **Varmista, ettei laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin lämmönlähteiden, esimerkiksi kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.**

- **Varmista, ettei laite tai virtajohto joudu kosketuksiin veden tai muiden nesteiden tai kemikaalien kanssa.**
- **Älä nosta laitetta, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä käytä laitetta enää.**
- **Laite ja sen osat kuumenevat laitetta käytettäessä. Jotta et saisi palovammoja, käsittele laitetta ja sen osia varoen.**
- **Laitteen tulee antaa haihduttaa lämpönsä, jotta tulipalon riskiltä vältyttäisiin. Varmista, että laitteella on riittävästi tilaa ympärillään ja ettei se pääse koskettamaan tulenarkoja aineita. Laitetta ei saa peittää.**
- **Anna laitteen jäähtyä ennen kuin varastoit, peset tai huollat sitä.**
- **Älä käytä laitetta muiden lämmönlähteiden lähellä.**

Käytön aikana

- **Älä koskaan käytä laitetta ulkona.**
- **Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.**
- **Käytä laitetta vain lämpötilassa, joka on välillä 15 °C ja 35 °C.**
- **Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle, jolla se ei voi keikahtaa.**
- **Älä anna johdon roikkua tiskipöydän, työtason tai pöydän kulman yli.**
- **Varmista aina, että virtajohto on kokonaan suoristettu.**
- **Varmista, että kätesi ovat kuivat koskiessasi laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen.**
- **Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta toimintahäiriön ilmetessä käytön aikana, ennen laitteen puhdistamista, lisävarusteen asettamista tai poistamista sekä laittaessasi laitteen säilytykseen käytön jälkeen.**
- **Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.**
- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on kytketty päälle tai yhä kuuma. Ennen kuin siirrät laitetta, sammuta se ja odota, että se jäähtyy.**
- **Laitteen astioissa on tarttumaton PTFE-pinnoite. Kuumennettaessa tämä pinnoite voi vapauttaa pieniä määriä kaasuja, jotka ovat täysin vaarattomia ihmisille. Lintujen hermojärjestelmän on kuitenkin todettu olevan erittäin herkkä näille kaasuille. Sen vuoksi laitetta ei tule käyttää lähellä häkkilintuja (kuten papukaijoja tai muita trooppisia lintuja).**



Ympäristö

Vie pakkausmateriaalit, kuten muovi ja laatikot, asianmukaisiin jätteidenkeräyspisteisiin.

Jos haluat hävittää laitteen kun se vielä toimii tai on helposti korjattavissa, varmista että laite kierrätetään.



Kun laite saavuttaa käyttöikänsä pään, se tulisi hävittää vastuullisesti varmistaen, että laite tai sen osat kierrätetään. Älä hävitä laitetta sekajätteiden mukana vaan toimita se liikkeeseen tai muuhun valtuutettuun keräyspisteeseen. Kysy kunnan jätehuoltoviranomaisilta tietoja oman alueesi vastaanottopisteistä ja keräysjärjestelmistä.

Soveltuva EY-direktiivi:
2002/95/EY
2002/96/EY



Leipäreseptejä

Mitat perustuvat laitteen mukana toimitettuun mittakuppiin ja mittalusikkaan (lusikan toisessa päässä on tee- ja toisessa ruokalusikka).

Vaalea leipä:

Vehnäjauhoa	450 g
Kuivahiivaa	1½ tl
Öljyäe	3 rkl
Maitoa	2–3 rkl
Suolaa	1½ tl
Sokeria	1½ rkl
Vettä	250 ml

Täysjyväleipä:

Täysjyväjauhoa	450 g
Kuivahiivaa	1½ tl
Öljyäe	3 rkl
Maitoa	2 rkl
Suolaa	1½ tl
Sokeria	1½ rkl
Vettä	260 ml

Sekaleipä:

Vehnäjauhoa	400 g
Sekaleipäjauhoa (tai muuta jauhoa)	50 g
Kuivahiivaa	1½ tl
Öljyäe	3 rkl
Maitoa	2 rkl
Jogurttia	1 rkl
Suolaa	1½ tl
Sokeria	1½ rkl
Vettä	250 ml

Valmistusaineet

Voit alkaa leipoa leipää heti käyttämällä jotain edellä olevista ohjeista. Kun olet päässyt leipomisen alkuun, on kiva kokeilla erilaisilla valmistusaineilla. Silloin on hyvä tietää jotain leivän valmistusaineista. Seuraavassa on tietoja, joista voi olla hyötyä leivonnassa.

Jauhot

Leivän tärkein ainesosa on jauho. Saatavana on monenlaisia jauhoja ja jauhosekoituksia. Käytettävä jauhotyyppi vaikuttaa leipään huomattavasti. Esimerkiksi vehnäjauhoissa on paljon gluteenia, joten se nousee paremmin kuin raskaammat jauhot, ja hiivaa tarvitaan vähemmän. Gluteeni on esimerkiksi vehnässä, kaurassa, rukiissa ja ohrassa esiintyvää valkuaisainetta. Gluteeni muodostaa leivän noustessa verkon, joka estää hiilidioksidikuplia poistumasta. Näin leipä nousee.

Vehnätärkkelys

Tämä on kaikkein vaalein jauhotyyppi. Siinä ei ole käytännössä lainkaan kuoriaineksia, mutta paljon gluteenia. Tällaisella jauholla voi suurustaa keittoja ja kastikkeita, mutta sitä voi käyttää myös vaalean leivän leivontaan.

Vehnäjauho

Vehnäjauhoilla tarkoitetaan yleensä ydinvehnäjauhoa. Tumma vehnäjauho on hieman tummempaa, ja siinä on mukana hieman kuoriosia. Vehnäjauhoissa on myös paljon gluteenia.

Täysjyvävehnäjauho

Täysjyvävehnä- eli grahamjauho jauhetaan kokonaisista, käsittelemättömistä vehnänjyvistä. Kaikki jyvän kuoriosat ovat mukana jauhoissa. Myös täysjyväjauhossa on paljon gluteenia, mutta se on hieman ”raskaampaa” kuin tavalliset vehnäjauhot, koska siinä on mukana jyvän kuoriosia. Tästä syystä pelkästään täysjyväjauhoista leivotusta leivästä tulee tiiviimpää. Sen vuoksi useimmat kotileipurit käyttävät täysjyväjauhojen seassa hieman tavallisia vehnäjauhoja.

Lisäksi on olemassa vielä monia muita jauhotyyppejä, joita voi vapaasti kokeilla, esimerkiksi kaura-, ohra-, tattari-, speltti-, maissi- ja ruisjauho.

Jauhotyyppien sekoittaminen
Useimpia jauhotyyppejä voi vapaasti sekoittaa keskenään. Esimerkiksi käy tattarin, kauran ja vehnän yhdistäminen. Myös ohraa ja vehnää voi käyttä sekaisin. Saatavana on myös useita valmiita jauhosekoituksia. Sekoituksissa on toisinaan mukana myös jauhonparannetta.

Valmiit sekoitukset
Saatavana on myös valmiita jauhosekoituksia, joissa on mukana kaikki ainekset vettä lukuun ottamatta. Ne ovat helppoja ja nopeita käyttää, mutta kalliimpia kuin pelkät jauhot.

Hiiva
Leivän nousemiseen tarvitaan hiivaa. Hiivaa on saatavana tuorehiivana (palana) ja kuivahiivana (jauheena). Tuoreen hiivan maku on hieman voimakkaampi kuin kuivahiivan. Saatavana on usean merkkisiä kuivahiivoja, joiden ominaisuudet voivat vaihdella jonkin verran. Sopivin hiiva vaihtelee oman maun mukaan. Yleisesti ottaen kuivahiivaa (jota kutsutaan toisinaan myös pikahiivaksi) tarvitaan noin puolet tuoreen hiivan painosta. Hiivan toiminta voi häiriintyä, jos seoksessa on liian paljon suolaa tai rasvaa. Suola ”tappaa” hiivan, kun taas rasva ”sulkee” hiivasolut, jolloin taikina ei enää nouse. Onkin tärkeää varmistaa, etteivät hiiva, suola ja voi tule leipäkoneessa liian lähelle toisiaan.

Suola
Suola antaa leivälle makua, mutta se on tarpeen myös rapean kuoren muodostumisen ja taikinan nousemisen kannalta (vaikka suola voikin myös estää nousemisen, jos se pääsee välittömään kosketukseen hiivan kanssa). Suola vahvistaa leivälle muotoa antavaa gluteenirakennetta. Lisäksi se estää leipää nousemasta liikaa ja painumasta kokoon, ennen kuin leipä on paistunut kunnolla.
Leipää pystyy leipomaan myös vähän suolaa käyttäen tai jopa kokonaan ilman suolaa, mutta silloin aineksia täytyy muunnella.

Nesteet
Yleisin leivän leivonnassa käytettävä neste on vesi, mutta myös maidon tai piimän käyttöä voi kokeilla. Se vaikuttaa leivän makuun ja taikinan nousemiseen sekä leivän rakenteeseen.
Rasvaisen maidon rasvat parantavat tuoreutta ja maitosokeri (laktoosi) edistää taikinan nousua. Piimää käytettäessä tuloksena on kevyempi leipä, joka pysyy pitkään tuoreena.

Sokeri
Sokeri on tärkeää nousemisen kannalta, mutta lisäksi se antaa leivälle makua. Sokerin asemesta voi käyttää myös hunajaa tai siirappia. Älä käytä leipäkoneessa raesokeria. Se voi vahingoittaa vuoan pinnoitetta. Älä käytä leipomiseen keinotekoisia makeutusaineita. Ne eivät yleensä kestä kuumentamista hyvin.

Rasvat
Rasva on oikeastaan leivänparanne; sitä ei välttämättä tarvita, mutta se tekee leivästä parempaa. Rasva pehmentää taikinaa ja auttaa sitä nousemaan helposti. Lisäksi rasva vahvistaa gluteenisäikeitä siten, että taikinaan muodostuva hiilidioksidi jää leipään. Näin leivästä tulee mureaa ja se säilyy pitkään hyvänä.
Leivonnassa voi käyttää monenlaisia rasvoja. Öljy (auringonkukka- tai oliiviöljy), voi ja margariini sopivat leipään erinomaisesti. Öljyä käytettäessä kuoresta tulee hieman pehmeämpi. Margariinia käytettäessä kuoresta tulee rapeampi, ja margariini auttaa myös taikinaa nousemaan. Yrttileivän leivonnassa voi käyttää myös maustettua öljyä, esimeriksi pähkinä-, valkosipuli- tai basilikaöljyä.

Lämpötila
Ainekset on parasta laittaa vuokaan huoneenlämpöisinä. Älä käytä liian lämmintä nestettä. Se voi tappaa hiivan.

Apuvälineitä ja vihjeitä

Jäähdyttäminen ritilällä
Anna valmiin leivän jäähtyä ritilällä. Näin lämpö pääsee poistumaan kaikilta sivuilta.

Leikkaa leivän jäähdyttyä
Itse leivottua leipää voi leikata hyvin vasta sen jäähdyttyä. Jos leipä on vielä lämmin, leikkaaminen onnistuu parhaiten sähköveitsellä, esimerkiksi Princess 2952 Silver Electric Knife -sähköveitsellä.

Leivän säilyttäminen
Itse paistettu leipä kannattaa kääriä keittiöpyyhkeeseen, kun leipä on jäähtynyt kunnolla. Näin kuori pysyy rapeana. Myös erityisiä paperisia leipäpusseja voi käyttää. Muovipussissa tai jääkaapissa säilytettäessä leivän kuori pehmenee.

Leivän pakastaminen
Itse paistettua leipää voi pakastaa, kun se on jäähtynyt kunnolla. Leipä kannattaa pakastaa päiväannoksina.
Leipä kannattaa sulattaa huoneenlämmössä, sillä mikroaaltouunissa se sulaa liian nopeasti. Vaikka leipää voikin pakastaa, leivän laatu heikkenee pakastettaessa.

Tummempi leipä
Jos haluat leipään tummemman värin, sekoita jauhoihin 1 ruokalusikallinen kaakaojauhetta. Se ei vaikuta juurikaan makuun.

Rapeampi kuori
Jos haluat leipään rapeamman kuoren, jätä leipä paistamisen jälkeen koneeseen vielä 10–15 minuutin ajaksi lämpimänäpitämisvaiheeseen.

Jos leipä nousee ulos vuoasta
Leivän nousemista voi seurata ikkunan läpi. Yleensä kantta ei tulisi avata leivän noustessa, sillä muuten se voi painua kasaan. Jos taikina kuitenkin nousee yli vuoasta ja tarttuu ikkunaan (näin voi käydä myös paistamisen aikana), avaa kansi. Silloin taikina painuu hieman kasaan.

Pieni, tiivis leipä
Jos taikinassa on liikaa nestettä, leivästä tulee pieni, eikä se nouse kunnolla. Taikina ei pysty nousemaan, koska se on liian kosteaa. Hiiva on myös voinut olla vanhaa.

Liian kuiva leipä
Jos nestettä ei ole tarpeeksi, tuloksena on liian kuiva leipä. Kokeile käyttää hieman enemmän vettä tai maitoa. Jos leipä on paistamisen jälkeen hyvä, mutta kuivuu sitten nopeasti, lisää taikinaan hieman enemmän öljyä tai voita.

Kokoonpainuva leipä
Jos leipä nousee hyvin, mutta painuu kokoon paistamisen aikana, käytä leipomiseen lyhyintä ohjelmaa (Basic). Yleisesti ottaen leipä painuu todennäköisemmin kasaan pidempiä ohjelmia käytettäessä.

Lopuksi
Näiden tietojen perusteella tiedät periaatteessa kaiken, mitä tarvitset oman suosikkireseptin kehittämiseen. Sitten vielä käytäntö. Leivonta ei välttämättä onnistu heti kovin helposti, sillä leivän leipominen on käsityöläistaito, jota ei voi oppia hetkessä. ”Täydellisen” leivän kehittämiseen kuuluu usein myös epäonnistumisia. Älä pety, jos kokeilu ei onnistu heti. Kysy muiden kotileipureiden kokemuksia. Tutustu kirjallisuuteen, lue aiheesta ja vilkaise Internetiinkin. Ennen kaikkea: jatka kokeiluja, sillä mahdollisuudet ovat rajattomat. Itse leivottu leipä on kaikkein parasta.



Informação geral

Esta máquina completamente automática de cozer pão, mistura, amassa e depois coze o pão. Este aparelho é fornecido completo com um copo de medida, colher de medida e duas formas anti-aderentes: uma individual para pães maiores e uma dupla para dois pães mais pequenos ou diferentes.
A Breadmaker está equipada com 11 programas que pode utilizar para tipos de pão diferentes, bolos e compota. Um programa pode ser definido para se ajustar à sua própria receita.
O aparelho tem um temporizador que pode utilizar para definir o momento em que pretende ter o pão pronto, por exemplo, para ter pão saboroso quando se senta para o pequeno almoço!



Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho inclui os seguintes componentes:
1 Tampa com vidro
2 Botão MENU
3 Botão TEMP
4 Botão LOAF (pão de forma)
5 Visor
6 Botão START/STOP
7 Botão PROCESS (processo)
8 Botão TIME (temporizador)
9 Cabo de alimentação e ficha
10 Corpo do aparelho
11 Colher de medida
12 Forma simples
13 Copo de medida
14 Forma dupla
15 Amassadores
16 Gancho de aço

Antes da primeira utilização

- **Leia e siga cuidadosamente estas instruções. Guarde este manual para consulta futura.**
- **Certifique-se de que a voltagem da rede é a mesma que a indicada na chapa de tipo do aparelho.**
- **Este aparelho requer uma tomada com ligação à terra.**

1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.
2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (veja “Manutenção e limpeza”).
3 Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
4 Coloque a forma no aparelho e prima-a para baixo até que a forma faça clique e entre para a posição.
5 Coloque os dois amassadores nos eixos no fundo da forma. Rode os amassadores até que você sinta que estão presos nos eixos.
6 Feche a tampa.
7 Introduza a ficha na tomada.
Ouvirá um bip curto e a luz de fundo do visor acenderá durante cerca de 30 segundos.
O visor indica Programa 1, tempo 3:20 e temperatura 180°C. Os dois pontos na indicação de tempo não piscam indicando que o temporizador está parado.
8 Prima o botão MENU repetidamente até o visor indicar o programa **8** (modo BAKE cozer pão).
9 Prima o botão START/STOP e deixe o aparelho cozer durante cerca de 10 minutos.
Os dois pontos na indicação de tempo piscam indicando que o temporizador está a descontar. O visor de tempo fará a contagem decrescente.
10 Após cerca de 10 minutos, prima o botão START/STOP durante mais de dois segundos para parar o programa.

Ouvirá um bip como um sinal de que o programa parou. Deixe o aparelho arrefecer.
11 Tire a forma do aparelho.
12 Limpe a forma e os amassadores e seque-os bem.
Veja “Manutenção e limpeza”.
13 Repita este procedimento com a segunda forma.

- **Na primeira utilização do aparelho pode haver um ligeiro desenvolvimento de fumo e formar-se um cheiro característico. Isto é normal e desaparece rapidamente. Certifique-se de que o aparelho tem ventilação suficiente.**
- **A forma fornecida com este aparelho, está munida de uma camada anti-aderente à base de PTFE. Ao ser aquecida podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas, detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a estes gases. Por essa razão, não use o aparelho perto de pássaros (por exemplo, pássaros tropicais como papagaios)**

Preparar o aparelho para uso

1 Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
2 Escolha a forma que pretende utilizar: a forma simples ou a forma dupla.
3 Coloque os dois amassadores nos eixos no fundo da forma que escolheu. Rode os amassadores até que você sinta que estão presos nos eixos.

Antes de iniciar a cozedura, recomenda-se que encha o espaço em volta dos eixos dos amassadores na forma com manteiga antes de colocar os amassadores. Isto evita que a massa cole nesses espaços e facilita retirar os amassadores do pão quando este está pronto.

Utilização

Adicionar ingredientes

1 Pese os ingredientes necessários para a receita.

Nunca encha o aparelho além da quantidade máxima (um total com um máximo de 1150 g (2,5 lb.) para a forma simples ou 450 g (1 lb.) para cada uma da forma dupla); caso contrário a massa derramar-se-á por cima da forma.

2 Adicione os ingredientes um a um para dentro da forma. Comece por adicionar água ou líquido à forma. Depois adicione farinha e conforme a receita, adicione açúcar, sal, manteiga e fermento de padeiro ou fermento em pó.
Coloque num canto o fermento de padeiro ou o fermento em pó num buraco feito na farinha e cada um dos outros ingredientes noutro buraco noutro canto da forma (isto é especialmente importante quando se vai usar o temporizador).
3 Coloque a forma no aparelho e prima-a para baixo até que a forma faça clique e entre para a posição.
4 Feche a tampa.

- **Certifique-se de que há espaço livre suficiente em volta do aparelho. Isto assegura que o vapor seja bem distribuído e os itens perto do aparelho não fiquem húmidos.**
- **Não use objectos afiados nas formas, como espátulas, facas e garfos. Estes podem danificar a camada anti-aderente.**

Definir o programa

5 Introduza a ficha na tomada.
Ouvirá um bip curto e a luz de fundo do visor acenderá durante cerca de 30 segundos.

O visor indica Programa 1, tempo 3:20 e temperatura 180°C. Os dois pontos na indicação de tempo não piscam indicando que o programa está parado.

6 Seleccione o programa desejado carregando no botão do MENU repetidamente até que o número de programa pretendido seja visualizado. Veja “Selecção MENU”.
7 Seleccione a temperatura de cozedura desejada carregando no botão TEMP repetidamente até que a temperatura pretendida seja visualizada. Veja “Selecção temperatura”.
8 Especifique o tamanho do pão carregando no botão LOAF repetidamente até o visor colocar a seta abaixo do volume pretendido, 1150 g (2,5 LB), 900 g (2 LB) ou forma dupla (DOUBLE). Veja “Selecção tamanho pão”.
9 Pode atrasar o tempo em que pretende o pão pronto utilizando o botão TIME. Veja “TIME”.

Cozedura

10 Prima o botão START/STOP. Ouve um bip curto e os dois pontos no visor do temporizador começam a piscar mostrando que o programa seleccionado está a decorrer.

- **Além do botão START/STOP, todos os outros botões ficam inactivos a partir desse momento para evitar alterações indesejadas no programa se carregar inadvertidamente num botão.**
- **O programa pode ser parado carregando no botão START/STOP durante mais de dois segundos. Ouve um bip curto e os dois pontos no visor do temporizador param de piscar mostrando que o programa seleccionado está parado.**
- **Use o aparelho sempre com a tampa fechada.**
- **Se faltar a electricidade na rede durante a utilização, o aparelho desliga automaticamente. O aparelho volta a ligar automaticamente se a corrente for restabelecida dentro de 5 a 15 minutos. Então o aparelho completa o programa. Se a corrente eléctrica faltar durante mais de 15 minutos, o programa não pode ser mantido. Nesse caso, se a massa não tiver entrado na fase de levedura, pode carregar o botão START/STOP para reiniciar o programa desde o início. Caso contrário, deite fora os ingredientes e comece de novo.**
- **Use luvas de forno se tiver que tocar no aparelho durante ou após a utilização. O aparelho e a forma ficam quentes.**
- **O aparelho trabalha bem à temperatura ambiente, mas pode haver diferenças no tamanho do pão se o ambiente estiver muito quente ou muito frio. Sugerimos que o aparelho seja utilizado a temperaturas entre 15 e 35°C.**

Pode acompanhar o processo de cozedura espreitando pelo vidro na tampa.

Para programas BASIC, QUICK, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET e SANDWICH:

11 Durante o processo de cozedura ouvirá bips. Estes bips alertam para adicionar ingredientes extra para melhorar o sabor (se necessário): Abra a tampa e adicione os ingredientes pretendidos e feche novamente a tampa.

Fim

12 Quando o programa terminar, ouvirá um bip alertando para o fim do programa. O aparelho mantém o pão quente durante uma hora após a cozedura. Isto evita condensação na crosta. Se pretender parar o processo de aquecimento, prima o botão START/

STOP durante mais de 2 segundos. Ouvirá um bip indicando o fim do programa.



O aparelho e a forma ficam muito quentes. Use luvas de forno para abrir a tampa e para remover a forma do aparelho.

13 Remova o pão da forma virando a forma ao contrário e batendo levemente no fundo. Se for necessário, use uma espátula de madeira ou plástico para remover o pão, tenha atenção para não danificar a camada anti-aderente.
Os amassadores podem ficar no pão. Use o gancho de aço para os remover do pão. Tenha cuidado quando os remover porque estão muito quentes.
Permita que o pão arrefeça numa grelha antes de o cortar. (Dica: pode cortar muito facilmente o pão fresco com uma faca eléctrica da Princess (Artigo n° 492952).
14 Antes de voltar a usar o aparelho deixe-o primeiro arrefecer o suficiente.
15 Quando tiver terminado a utilização do aparelho retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer suficientemente antes de o limpar e guardar.
Veja “Manutenção e limpeza”.

Selecção MENU

1 Prima o botão MENU para alternar entre programas diferentes.

1. BASIC
Este é o programa mais utilizado para amassar, levedar e cozer pão normal.

2. QUICK
Este é o programa que pode ser utilizado para amassar, levedar e cozer pão de forma em menos tempo que o programa BASIC. O pão cozido neste programa é normalmente mais pequeno com uma textura densa.

3. FRENCH
Este é o programa que amassa, leveda e coze pão utilizando um tempo de levedura mais longo. O que resulta num pão mais estaladiço e com uma textura mais leve.

4. SUPER RAPID
Este é um programa muito curto para amassar, levedar e cozer pão de forma. O resultado é um pão mais irregular.

5. WHOLE WHEAT
Use este programa para amassar, levedar e cozer pão integral. O uso da função de retardamento (temporizador) em combinação com este programa não é aconselhada porque dá fracos resultados.

6. SWEET
Programa para amassar, levedar e cozer pão doce.

7. DOUGH
Com este programa pode amassar, levedar a massa sem cozer. A massa pode ser utilizada para fazer rolos, piza, pão vaporizado, etc.

8. BAKE
Este programa apenas coze a massa sem amassar e levedar.
Este programa também pode ser utilizado para aumentar o tempo de cozedura com as definições preferidas logo após utilizar um outro programa standard de cozer pão.

9. JAM
Use este programa para cozer compota e marmeladas. Corte as frutas e/ou vegetais antes de os colocar na forma de cozedura.

10. SANDWICH
Programa para amassar, levedar e cozer pão de sandes. Este é um pão com uma textura leve e uma crosta mais fina.

11. HOME MADE
Este programa pode ser adaptado pelo utilizar. Pode adaptar as definições de tempo de amassar, levedar, cozedura e manter quente o pão da sua preferência pessoal.
Veja “Programa HOME MADE”.

Programa HOME MADE

No programa HOME MADE tem a possibilidade de ajustar a temporização dos diferentes elementos do programa aos seus desejos específicos.
Os limites de tempo são os seguintes:

Elemento do programa	Tempo
KNEAD1 (amassar 1)	3 - 14 min
RISE1 (levedar 1)	20 -60 min
KNEAD2 (amassar 2)	8 -24 min
RISE2 (levedar 2)	1 -60 min
RISE3 (levedar 3)	20 -120 min
BAKE (cozer)	0 -80 min
WARM (aquecer)	0 -120 min

1 Introduza a ficha na tomada.
Ouvirá um bip curto e a luz de fundo do visor acenderá durante cerca de 30 segundos.
O visor indica Programa 1, tempo 3:20 e temperatura 180°C. Os dois pontos na indicação de tempo não piscam indicando que o programa está parado.
2 Prima o botão MENU repetidamente até o visor indicar o programa 11 (HOME MADE).
3 Prima o botão PROCESS.
No visor pode ver que KNEAD1 começa a piscar e que o visor mostra a definição de tempo para KNEAD1 do programa.
Altere a definição carregando no botão TIME repetidamente. Cada vez que carrega no botão TIME, a definição de tempo aumenta um minuto.
Se mantiver o botão TIME carregado, a definição de tempo aumenta mais rapidamente. Quando a definição de tempo alcançar a definição de máximo, prima novamente o botão TIME para ir novamente para a definição de tempo mínimo.
Ajuste a definição de tempo à definição necessária.
4 Prima o botão PROCESS para ir para a definição do seguinte elemento do programa (RISE1).
Altere a definição de tempo do mesmo modo que acima descrito.
5 Prima o botão PROCESS por cada vez que pretende ajustar as definições de tempo para os seguintes elementos do programa (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE e WARM).
6 Quando terminar o ajuste das definições do programa, prima o botão START/STOP para guardar o programa.
7 Seleccione a temperatura de cozedura desejada carregando no botão TEMP repetidamente até que a temperatura pretendida seja visualizada. Veja “Selecção temperatura”.
8 Pode atrasar o tempo em que pretende o pão pronto utilizando o botão TIME. Veja “Temporizador”.
9 Prima o botão START/STOP novamente para iniciar o programa.
10 Para continuar a cozedura e terminar a sequência, veja “Cozer” e “Fim”.

Selecção temperatura

A temperatura de cozedura é indicada no visor em °C e também com uma seta indicando LOWER (mais baixa), MEDIUM (média) ou HIGH (elevada).

N°	PROGR.	LOWER	MEDIUM	HIGH
1.	BASIC	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH	n.a.	n.a.	n.a.
8.	BAKE	160°C	180°C	200°C
9.	JAM	n.a.	n.a.	n.a.
10.	SAND-WICH	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE	Progr.	Progr.	Progr.

1 Prima o botão TEMP para alternar entre as definições de LOWER, MEDIUM e HIGH.

Selecção tamanho pão

Apenas para programas BASIC, FRENCH, SUPER RAPID, WHOLE WHEAT, SWEET e SANDWICH:

1 Prima o botão LOAF para alternar entre as definições de quantidade como indicado abaixo.
A definição 2.5 LB e 2 LB são normalmente utilizadas para uma única forma enquanto a definição DOUBLE é normalmente utilizada para duas formas.

Definição	Quantidade
2,5 lb.	1150 g.
2 lb.	900 g.
DOUBLE	2 x 450 g.

Temporizador

O temporizador permite-lhe especificar quando os aparelhos devem completar o programa seleccionado (apenas para os programas BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BAKE, SANDWICH e HOME MADE).
Exemplo:

1 Adicione os ingredientes um a um para dentro da forma. Comece por adicionar água ou líquido à forma. Depois adicione farinha e conforme a receita, adicione açúcar, sal, manteiga e fermento de padeiro ou fermento em pó.
Coloque num canto o fermento de padeiro ou o fermento em pó num buraco feito na farinha e cada um dos outros ingredientes noutro buraco noutro canto da forma. O fermento não pode ficar em contacto com líquido, sal ou manteiga, para que o fermento não comece imediatamente a levedar.
2 Seleccione as definições pretendidas de programa, temperatura e quantidade.
3 Suponha, por exemplo, que são 10:00 da noite e que pretende pão acabado de cozer às 7:15 da manhã seguinte. Neste caso a diferença de hora é de 9 horas e 30 minutos.
Regule com o botão TIME para um atraso de tempo de cerca de 9:30. Cada vez que carrega no botão TIME, a definição de tempo de “pronto” aumentará 10 minutos.
Se mantiver o botão de TIME carregado então, após pouco tempo, a indicação de tempo começa a aumentar em passos de 10 minutos.
4 Prima o botão START/STOP para iniciar o temporizador. Os dois pontos na indicação de tempo começam a piscar indicando que o temporizador está a descontar. O temporizador inicia o programa e assegura que o seu pão estará pronto no momento definido.

Desligar e armazenar o aparelho

1 Remova a ficha da tomada.
2 Deixe o aparelho arrefecer.
3 Limpe o aparelho e todos os acessórios (veja “Manutenção e limpeza”).
4 Guarde o aparelho num local seco livre de gelo.



Manutenção e limpeza

- **Limpe o aparelho completamente após a utilização.**
- **Quando for efectuar a limpeza certifique-se de que a ficha do aparelho não está na tomada eléctrica.**
- **Nunca limpe o aparelho se este estiver ainda quente.**
- **Certifique-se de que a humidade não entra em contacto com os componentes eléctricos do aparelho.**
- **Nunca mergulhe o aparelho, a ficha ou o cabo de alimentação em água ou líquido.**
- **Na limpeza do aparelho não utilize produtos de limpeza ásperos ou agressivos, nem objectos afiados (como facas ou escovas duras).**
- **Apenas as peças soltas e acessórios (formas, amassadores, copo de medida, colher de medida e gancho de aço) é que podem ser lavados na máquina de lavar loiça. O próprio aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.**

1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
2 Limpe o lado exterior do aparelho com um pano suave húmido. Use água quente e algum detergente para humedecer o pano.
3 As peças soltas (formas, amassadores, copo de medida, colher de medida e gancho de aço) podem ser limpos em água com detergente ou numa máquina de lavar loiça.
4 Seque bem o aparelho e acessórios antes de o guardar.



Segurança

Informação geral

- **Leia e siga cuidadosamente estas instruções. Guarde este manual para consulta futura.**
- **Utilize este aparelho apenas de acordo com estas instruções.**
- **Este aparelho apenas se destina a fins domésticos.**
- **O uso do aparelho por crianças, por pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora ou por pessoas com falta de conhecimento ou experiência pode causar perigo. As pessoas responsáveis pela segurança de tais pessoas têm que dar as instruções explicitas ou supervisionar o uso do aparelho.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou de pessoas que podem não saber lidar bem com o aparelho em segurança.**
- **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**
- **Apenas use acessórios recomendados pelo fornecedor. A utilização de outros acessórios pode provocar danos no aparelho pelo que pode surgir perigo para o utilizador.**
- **O aparelho não se destina a ser utilizado através dum temporizador**

externo ou sistema de controlo remoto.

Electricidade e calor

- Antes de utilizar o aparelho verifique se a voltagem da rede é a mesma que a indicada na chapa de tipo do aparelho.
- Use uma tomada com terra que esteja ligada a um circuito com fusível de pelo menos 10 A e a que não possam ser ligadas outras ligações de cargas eléctricas pesadas.
- Se utilizar um cabo de prolongamento, use apenas um cabo de prolongamento com terra adequado para a potência do aparelho. Desenrole completamente o cabo de prolongamento, mas de modo que ninguém possa tropeçar no cabo.
- O aparelho deve ser alimentado através dum disjuntor diferencial regulado (RCD) para disparar a uma corrente diferencial inferior a 30 mA.
- Tire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não é utilizado durante um período de tempo mais longo.
- Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha e não puxe pelo cabo de alimentação.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para deslocar o aparelho.
- Nunca mova o aparelho se este estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo de alimentação estiver danificado. Mande o cabo de alimentação danificado ser substituído por um técnico qualificado.
- Tenha atenção para que o aparelho, o cabo e a ficha não toquem em fontes de calor como, por exemplo, o elemento dum forno eléctrico ou chamas.
- Certifique-se de que o aparelho e o cabo de alimentação não entram em contacto com água, outros líquidos ou químicos.
- Não pegue no aparelho se este cair na água. Remova imediatamente a ficha da tomada. Não use mais o aparelho.
- O aparelho e os seus componentes ficam quentes durante a utilização. Para evitar queimaduras, tenha cuidado quando tocar no aparelho e nos componentes.
- O aparelho terá que ser capaz de dissipar o seu calor para evitar o perigo de incêndio. Certifique-se de que o aparelho tem suficiente espaço livre em volta e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o guardar, limpar ou de efectuar manutenção nele.
- Não use o aparelho junto de outras fontes de calor.

Durante a utilização

- Nunca utilize o aparelho no exterior.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.
- Use apenas o aparelho a uma temperatura entre 15 °C e 35 °C.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- Não deixe o cabo de alimentação ficar suspenso por cima do lava-loiça, bancada ou mesa.
- Certifique-se sempre de que o cabo de alimentação é completamente desenrolado.
- Tenha as mãos secas quando for tocar no aparelho, cabo de alimentação ou na ficha.
- Desligue o aparelho e/ou retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, antes

de limpar o aparelho, antes de aplicar ou tirar um acessório ou antes de arrumar o aparelho após terminar a utilização.

- **Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.**
- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Antes de mover o aparelho, desligue-o e espere que arrefeça.**
- **As formas deste aparelho estão munidas duma camada anti-aderente de PTFE. Ao aquecer podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas, detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a estes gases. Por essa razão, não use o aparelho perto de pássaros (por exemplo, pássaros tropicais como papagaios)**



O Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho enquanto este ainda funciona correctamente ou se ainda puder ser facilmente reparado, então assegure-se de que o aparelho é reciclado.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que o aparelho ou os seus componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Directiva Europeia aplicável:
2002/95/EC
2002/96/EC



Algumas receitas de pão

Para as quantidades tem-se como unidades o copo de medida e a colher de medida (com a medida para uma colher de chá ou colher de sopa) que são juntamente fornecidos.

Pão alvo:

Farinha de trigo fina ou normal	450 g
Fermento (pó)	1½ colher de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 a 3 colheres de sopa
Sal	1½ colher de chá
Açúcar	1½ colher de sopa
Água	250 ml

Pão integral:

Farinha integral	450 g
Fermento (pó)	1½ colher de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 colheres de sopa
Sal	1½ colher de chá
Açúcar	1½ colher de sopa
Água	260 ml

Pão de mistura:

Farinha de trigo	400 g
Farinha de mistura (ou outros tipos de farinha)	50 g
Fermento (pó)	1½ colher de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 colheres de sopa
Iogurte	1 colher de sopa
Sal	1½ colher de chá
Açúcar	1½ colher de sopa
Água	250 ml

Ingredientes

Pode começar logo a cozer pão com uma das receitas. Mas para tomar-lhe o gosto, é interessante experimentar com ingredientes diferentes. Para fazer isso é prático saber mais dos diferentes

ingredientes de pão. Abaixo encontra a informação que é útil para cozer pão.

Farinha
O ingrediente principal do pão é a farinha. Há muitos tipos de farinha e de misturas de farinha. O tipo de farinha que usa faz muita diferença no pão. A farinha de trigo fina, por exemplo, tem tanto glúten que cresce melhor que uma farinha "pesada" e necessita por isso de menos fermento. Glúten são proteínas nos tipos de grão como trigo, aveia, centeio e cevada. Enquanto o pão fermenta, estes glútens formam uma rede que segura as bolhas do gás de dióxido de carbono. E isto faz crescer o pão.

Farinha extra fina
A farinha mais branca chama-se extra fina ou extra refinada. Praticamente não contém nenhuns farelos ou gérmen, mas muito glúten. Esta farinha é normalmente utilizada para engrossar sopas e molhos, mas pode-se muito bem produzir pão alvo com ela.

Farinha de trigo fina e normal
A farinha de trigo fina é a farinha de trigo branca. A farinha de trigo normal é um pouco mais escura e contém pequenas quantidades de farelos e de gérmen. A farinha de trigo fina e a farinha de trigo normal contêm muito glúten.

Farinha de trigo integral
A farinha integral é moída do grão de trigo integral em bruto. Todos os farelos e gérmens de trigo ainda se encontram na farinha. A farinha integral bem como a farinha de trigo é rica em glúten, mas é mais "pesada" devido aos farelos e gérmen. Isto torna o pão mais compacto quando este é feito apenas de farinha integral. É por isso que muitas das pessoas que cozem pão em casa adicionam um pouco de farinha de trigo.

Além destes tipos existem muitos outros tipos de farinha com os quais pode experimentar, tal como: farinha de aveia, cevada, trigo serraceno, trigo espelta, milho ou centeio.
Misturar tipos de farinha
A maior parte dos tipos de farinha deixam-se misturar bem. Por exemplo, uma combinação de farinha de trigo/farinha de aveia/farinha de trigo serraceno. Ou farinha de cevada/farinha de trigo. No mercado também há várias misturas de farinha como, por exemplo, farinha de mistura, farinha de seis, nove ou dez tipos de grão. Por vezes estas misturas já contêm farinha fina e/ou estabilizadores de pão.

Misturas completas
Há também no comércio misturas de farinha que já contêm todos os ingredientes, excepto água. Estas chamadas misturas completas são fáceis e rápidas de utilizar, mas são também mais caras.

Fermento
Para fazer crescer o pão é necessário fermento. Há fermento fresco (blocos), mas também seco (granulado). O sabor do fermento fresco é um pouco mais acentuado do que o do fermento seco. Há vários tipos de fermento seco, que divergem um pouco no seu modo de actuar. A escolha entre estes fermentos é uma questão de preferência pessoal. Como linha de orientação pode-se dizer que, em comparação, se utilizar fermento seco (a que se chama fermento instantâneo) necessita de metade do peso do fermento fresco. O funcionamento do fermento pode ser parado se o fermento entrar em contacto com sal ou gordura. O sal "mata o fermento", gordura "fecha as células do fermento", o que impede a massa de crescer. Por isso, é importante que na máquina de cozer pão o fermento, o sal e a manteiga não sejam colocados muito perto uns dos outros.

Sal
Sal dá sabor ao pão, mas também é importante para obter uma côdea crocante e para crescer (enquanto o sal pode impedir que cresça se for colocado directamente em contacto com o fermento). O sal fortifica a construção de glúten que dá forma ao pão. O sal também impede que o pão cresça até sair fora do recipiente e que abata antes de estar bem cozido.
Também é possível cozer pão sem sal ou com pouco sal, mas então há que variar com os ingredientes.

Líquidos
O líquido mais comum para cozer pão é água, mas também pode experimentar utilizar leite ou leite desnatado. Então essa aplicação altera o sabor e o crescimento e a estrutura do pão.
A gordura existente no leite gordo faz com que o leite gordo tenha uma influência positiva na frescura e a presença de açúcar no leite (lactose) contribui para o aumento do crescimento. Leite desnatado dá um pão mais leve que se mantém mais tempo fresco.

Açúcar
O açúcar só é parcialmente importante para o processo de crescimento, mas mesmo assim determina o sabor do pão. Em vez de açúcar também se pode adicionar mel, melaço ou xarope. Na máquina de pão não use açúcar cristalizado ou de granulado grosso (por serem cristais duros). Estes podem danificar a camada anti-aderente. Para cozer não use adoçante sintético. Em geral o adoçante não é resistente ao calor.

Gorduras
A gordura é um estabilizador do pão, que não absolutamente necessária, mas que torna o pão melhor se a utilizar. A gordura torna a massa mais maleável e permite que esta cresça com maior facilidade. A gordura fecha a rede de glúten de modo que o gás de dióxido de carbono formado fique “preso”. Isto torna o pão mais fofo e mantém o pão mais tempo fresco.
Há vários tipos de gordura apropriados. Óleo de girassol ou azeite, manteiga (de natas) e margarina dão bons resultados. O óleo torna a côdea mais macia. A margarina forma uma côdea crocante e melhora o processo de crescimento. Ao cozer um pão de especiarias este torna-se mais saboroso se utilizar um óleo com sabor como, por exemplo, óleo de noz, óleo de alho ou óleo de basílico.

Temperatura
O melhor é quando os ingredientes estão à temperatura ambiente quando são colocados na forma. Nunca use líquido quente demais. Isto pode tirar o efeito do fermento.

Produtos auxiliares e dicas

Arrefecer na grelha
Depois de cozer o pão deixe-o arrefecer sobre uma grelha.. Assim o calor pode sair por todos os lados.

Cortar depois de arrefecer.
O pão caseiro apenas se deixa cortar bem depois de arrefecer. Se o pão ainda estiver quente, apenas consegue cortar bem com uma faca eléctrica, por exemplo, com a Princess 2952 Silver Electric Knife.

Guardar o pão
O pão caseiro depois de ter arrefecido completamente é melhor embrulhá-lho num pano da cozinha. Assim a côdea fica estaladiça. Os sacos de papel especiais para o pão também são adequados. Um saco de plástico e o frigorifico tornam a côdea macia.

Congelar pão
O pão caseiro pode ser congelado, mas logicamente só depois de arrefecer completamente. É prático fazer isto em quantidades diárias.

O melhor é descongelar à temperatura ambiente, porque o microondas seca o pão demais.
Embora haja a possibilidade de congelação, esta faz com que o pão perca sempre qualidade.

Pão mais escuro
Para tornar o pão mais escuro, pode adicionar à farinha 1 colher de chá de cacau. Este praticamente não tem influência no sabor.

Côdea crocante
Para obter uma côdea mais crocante, depois de cozer pode deixar o pão ainda mais dez a quinze minutos na fase de manter quente na máquina.

Quando o pão cresce e sai do recipiente
Pode seguir o processo de levedura no vidro de observação. Em situação normal não se aconselha que se abra a tampa na fase de crescimento, porque o pão pode abater. Mas no caso da massa sair do recipiente e colar ao vidro de observação, terá que levantar um pouco a tampa, também pode ser necessário fazer isto durante a fase de cozedura. Então a massa encolhe um pouco.

Pão pequeno compacto
Líquido a mais dá pão pequeno achatado. Então a massa não pode crescer bem porque está molhada. Isto também pode acontecer por o fermento ser velho.

Pão seco demais
Líquido a menos dá pão seco demais. Tente adicionar um pouco mais de água ou leite. Se após a cozedura o pão estiver bem, mas seca rapidamente, então adicione um pouco mais de óleo ou manteiga.

O pão abate
Se o seu pão crescer bem, mas abater durante a cozedura, então coza no programa mais curto (Basic). Em geral, pode-se afirmar que nos programas mais longos há maior probabilidade do pão abater durante a cozedura.

Por fim

Depois de toda esta informação, em teoria, você tem tudo nas mãos para desenvolver a sua receita preferida. Agora só com a prática. E isso pode ser um pouco decepcionante, porque cozer pão é e continua a ser um ofício que não se domina de um dia para o outro. A procura do pão “perfeito” é feito de insucesso e de sucesso. Por isso, não fique desanimado se não conseguir à primeira. Peça conselho a outras pessoas que fazem pão caseiro. Estudo um pouco a matéria, volte a ler a informação, veja na Internet. E, continue a tentar porque há imensas diferentes possibilidades de sucesso. E, o pão caseiro continua a ser o mais saboroso.



Γενικές πληροφορίες

Αυτός ο πλήρως αυτόματος αρτοπαρασκευαστής ανακατεύει και ζυμώνει τη ζύμη και κατόπιν ψήνει το ψωμί. Η συσκευή διατίθεται πλήρης, με δοσομετρητή και κουτάλι-μεζούρα και δύο φόρμες ψησίματος με αντικολλητική επίστρωση: μια μονή για μεγαλύτερα ψωμιά και μια διπλή για δύο μικρότερα ή διαφορετικά ψωμιά.
Ο Αρτοπαρασκευαστής διαθέτει 11 προγράμματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για διάφορους τύπους ψωμιού, για κέικ και μαρμελάδες. Ένα πρόγραμμα μπορεί να τροποποιηθεί για να ταιριάζει στη δική σας συνταγή.
Η συσκευή έχει χρονομετρητή τον οποίο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε προκειμένου να ρυθμίσετε πότε θέλετε να είναι έτοιμο το ψωμί σας, για παράδειγμα, να έχετε λαχταριστό ψωμί το πρωί για το πρωινό σας!



Λειτουργία και πλήκτρα ελέγχου

Ανατρέξτε στην εικόνα 1.

Στη συσκευή περιλαμβάνονται τα ακόλουθα συστατικά μέρη:

1 Καπάκι με παραθυράκια
2 Κουμπί MENU (ΜΕΝΟΥ)
3 Κουμπί TEMP (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ)
4 Κουμπί LOAF (ΦΡΑΤΖΟΛΑ)
5 Οθόνη
6 Κουμπί START/STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ)
7 Κουμπί PROCESS (ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)
8 Κουμπί TIME (ΧΡΟΝΟΣ)
9 Καλώδιο και φις ρεύματος
10 Περίβλημα
11 Κουτάλι-μεζούρα
12 Μονή φόρμα ψησίματος
13 Δοσομετρητής
14 Διπλή φόρμα ψησίματος
15 Εργαλεία ζυμώματος
16 Άγκιστρο από ατσάλι

Πριν από την πρώτη χρήση

- **Διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στο χώρο σας είναι ίδια μ' αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.**
- **Αυτή η συσκευή απαιτεί πρίζα ρεύματος με γείωση.**

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα (βλ. «Συντήρηση και καθαρισμός»).
3 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
4 Τοποθετήστε μια φόρμα ψησίματος μέσα στη συσκευή και πιέστε την προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.
5 Τοποθετήστε τα δύο εξαρτήματα ζυμώματος στους άξονες στο κάτω μέρος της φόρμας. Στρέψτε τα εξαρτήματα ζυμώματος μέχρις ότου νιώσετε ότι έχουν σταθεροποιηθεί πάνω στους άξονες.
6 Κλείστε το καπάκι.
7 Βάλτε το φις στην πρίζα ρεύματος. Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος και ο εσωτερικός φωτισμός της οθόνης θα ανάψει για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα εμφανίσει τα εξής: Πρόγραμμα 1, χρόνος 3:20 και θερμοκρασία 180°C. Οι παύλες στην ένδειξη χρόνου δεν αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι το ρολόι δεν λειτουργεί.
8 Πατήστε το πλήκτρο MENU πολλές φορές έως ότου η οθόνη εμφανίσει το

πρόγραμμα **8** [Λειτουργία BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)].
9 Πατήστε το κουμπί START/STOP και αφήστε τη συσκευή να ψήσει για περίπου 10 λεπτά.
Οι παύλες στην οθόνη ένδειξης χρόνου θα αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι το ρολόι λειτουργεί. Η οθόνη ένδειξης χρόνου θα εκτελεί αντίστροφη μέτρηση.
10 Μετά από περίπου 10 λεπτά, πατήστε το κουμπί START/STOP για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα ως ένδειξη του ότι το πρόγραμμα έχει σταματήσει. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
11 Βγάλτε τη φόρμα ψησίματος από τη συσκευή.
12 Καθαρίστε τη φόρμα ψησίματος και τα εξαρτήματα ζυμώματος και στεγνώστε τα προσεκτικά.
Βλ. «Συντήρηση και καθαρισμός».
13 Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία με τη δεύτερη φόρμα ψησίματος.

- **Η συσκευή ενδέχεται να παράγει λίγο καπνό και μια χαρακτηριστική μυρωδιά όταν την θέσετε σε λειτουργία για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς.**
- **Οι φόρμες ψησίματος που παρέχονται με αυτή τη συσκευή διαθέτουν φινίρισμα με αντικολλητική επίστρωση PTFE. Όταν θερμανθεί αυτή η επίστρωση ενδέχεται να απελευθερώσει μικρές ποσότητες αερίων τα οποία είναι εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους. Ωστόσο, έχει αποδειχθεί ότι το νευρικό σύστημα των πουλιών είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στα εν λόγω αέρια. Ως εκ τούτου, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε κλουβιά πουλιών (για παράδειγμα, εξωτικά πουλιά όπως οι παπαγάλοι).**

Προετοιμασία της συσκευής για χρήση

1 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
2 Επιλέξτε τη φόρμα ψησίματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε: τη μονή ή τη διπλή φόρμα.
3 Τοποθετήστε τα δύο εξαρτήματα ζυμώματος στους άξονες που βρίσκονται στο κάτω μέρος της φόρμας που θα επιλέξετε. Στρέψτε τα εξαρτήματα ζυμώματος μέχρις ότου αισθανθείτε ότι έχουν σταθεροποιηθεί πάνω στους άξονες.



Πριν από το ψήσιμο, συνιστάται να γεμίζετε τις οπές γύρω από τους άξονες των εξαρτημάτων ζυμώματος στη φόρμα ψησίματος με βούτυρο προτού τοποθετήσετε τα εξαρτήματα ζυμώματος. Αυτό εμποδίζει τη ζύμη από το να κολλήσει στα σημεία αυτά και διευκολύνει την αφαίρεση των εξαρτημάτων ζυμώματος από το ψωμί όταν αυτό είναι έτοιμο.

Χρήση

Προσθήκη συστατικών

1 Ζυγίστε τα απαραίτητα συστατικά για τη συνταγή.



Μην γεμίζετε ποτέ τη συσκευή με ποσότητα μεγαλύτερη της μέγιστης (το μέγιστο ανώτατο όριο είναι 1.150 γρ. συνολικά για τη μονή φόρμα ψησίματος ή 450 γρ. για κάθε ένα από τα δύο μέρη της διπλής φόρμας ψησίματος). Διαφορετικά η ζύμη θα χυθεί έξω από τη φόρμα ψησίματος.

2 Προσθέστε ένα - ένα τα συστατικά στη φόρμα ψησίματος. Ξεκινήστε ρίχνοντας νερό ή υγρό μέσα στη φόρμα ψησίματος. Έπειτα προσθέστε το αλεύρι και – ανάλογα με τη συνταγή – προσθέστε ζάχαρη, αλάτι, βούτυρο και μαγιά ή μπέικινγκ πάουντερ.

Βάλτε τη μαγιά ή το μπέικινγκ πάουντερ σε ένα κενό που θα ανοίξετε στο αλεύρι και κάθε ένα από τα υλικά σε μια γωνία της φόρμας ψησίματος (αυτό είναι πολύ σημαντικό, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε τον χρονομετρητή).

3 Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στη συσκευή και πιέστε την σταθερά προς τα κάτω έως ότου ασφαλίσει στη θέση της.

4 Κλείστε το καπάκι.

- **Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή. Με τον τρόπο αυτό θα διασφαλίσετε ότι ο ατμός θα κατανέμεται καλά και δεν θα εμφανιστούν ίχνη υγρασίας σε αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στη συσκευή.**
- **Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στις φόρμες, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πηρούνια. Μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.**

Ρύθμιση του προγράμματος

5 Βάλτε το φις στην πρίζα ρεύματος. Θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα και ο εσωτερικός φωτισμός της οθόνης θα ανάψει για περίπου 30 δευτερόλεπτα.
Η οθόνη θα εμφανίσει τα εξής: Πρόγραμμα 1, χρόνος 3:20 και θερμοκρασία 180°C. Οι παύλες στην ένδειξη χρόνου δεν αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι δεν έχει ξεκινήσει η λειτουργία του προγράμματος.

6 Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε πατώντας το κουμπί MENU επανειλημμένα μέχρις ότου εμφανιστεί ο αριθμός του προγράμματος που θέλετε.
Βλ. «Επιλογή MENU».

7 Επιλέξτε την απαραίτητη θερμοκρασία ψησίματος πατώντας το κουμπί TEMP επανειλημμένα μέχρις ότου εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
Βλ. «Επιλογή θερμοκρασίας».

8 Καθορίστε το μέγεθος της φρατζόλας πατώντας το κουμπί LOAF επανειλημμένα μέχρις ότου το βέλος στην οθόνη τοποθετηθεί κάτω από το επιθυμητό μέγεθος φρατζόλας [2.5LB, 2.0LB ή DOUBLE (ΔΙΠΛΗ)].
Βλ. «Επιλογή μεγέθους φρατζόλας».

9 Μπορείτε να καθυστερήσετε το χρόνο κατά τον οποίο επιθυμείτε να είναι έτοιμη η φρατζόλα χρησιμοποιώντας το κουμπί TIME.
Βλ. «ΧΡΟΝΟΣ».

Ψήσιμο

10 Πατήστε το κουμπί START/STOP. Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος και οι παύλες στην οθόνη ένδειξης χρόνου θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι το επιλεγμένο πρόγραμμα έχει τεθεί σε λειτουργία.

- **Εκτός από το κουμπί START/STOP, όλα τα άλλα κουμπιά είναι ανενεργά από εδώ και πέρα για να αποφευχθούν τυχόν ανεπιθύμητες αλλαγές προγραμμάτων από το πάτημα κάποιου κουμπιού κατά λάθος.**
- **Το πρόγραμμα μπορεί να σταματήσει κρατώντας πατημένο το κουμπί START/STOP για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος και οι παύλες στην οθόνη ένδειξης χρόνου θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι το επιλεγμένο πρόγραμμα έχει σταματήσει.**
- **Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή με κλειστό το καπάκι.**
- **Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί και πάλι αυτόματα εάν το ρεύμα επανέλθει εντός διαστήματος 5 έως 15 λεπτών. Σε αυτή την περίπτωση η συσκευή θα ολοκληρώσει το πρόγραμμα.**

Εάν η διακοπή ρεύματος υπερβεί τα 15 λεπτά, το πρόγραμμα θα διακοπεί. Σε περίπτωση που η ζύμη δεν έχει περάσει στη φάση του φουσκώματος, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί START/STOP για επανεκκίνηση του προγράμματος. Διαφορετικά, πετάξτε τα υλικά και ξεκινήστε από την αρχή.

- **Εάν χρειαστεί να πιάσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο, φορέστε γάντια φούρνου. Η συσκευή και η φόρμα ψησίματος θερμαίνονται πολύ.**
- **Η συσκευή λειτουργεί στην εντέλεια σε ευρύ φάσμα θερμοκρασιών αλλά ενδέχεται να υπάρχει διαφορά στο μέγεθος μεταξύ μίας φρατζόλας που ψήνεται σε ένα πολύ ζεστό δωμάτιο και μίας που ψήνεται σε ένα πολύ κρύο δωμάτιο. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε θερμοκρασίες μεταξύ 15 και 35°C.**

Μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ψησίματος κοιτάζοντας μέσα από τα παραθυράκια που βρίσκονται στο καπάκι.

Για τα προ γράμματα BASIC (ΒΑΣΙΚΟ), QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ), FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ), SUPER RAPID (ΕΞΠΡΕΣ), WHOLE WHEAT (ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ), SWEET (ΓΛΥΚΟ), και SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ):

11 Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος θα ακούγονται ηχητικά σήματα. Τα ηχητικά αυτά σήματα σας ειδοποιούν για να προσθέσετε επιπλέον υλικά για τη βελτίωση της γεύσης (εάν απαιτείται):
Ανοίξτε το καπάκι, προσθέστε τα απαιτούμενα υλικά και έπειτα κλείστε ξανά το καπάκι.

Τέλος

12 Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, θα ακουστούν ηχητικά σήματα για να ειδοποιηθείτε ότι το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε.
Η συσκευή θα διατηρήσει το ψωμί ζεστό για μία ώρα μετά το ψήσιμο. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό υδρατμών στην κόρα του ψωμιού. Εάν θέλετε να σταματήσετε το ζέσταμα, κρατήστε πατημένο το κουμπί START/STOP για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που θα σημάνει τον τερματισμό του προγράμματος.



Η συσκευή και η φόρμα ψησίματος θερμαίνονται πολύ. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να ανοίξετε το καπάκι και να βγάλετε τη φόρμα ψησίματος από τη συσκευή.

13 Αφαιρέστε τη φρατζόλα από τη φόρμα ψησίματος γυρνώντας τη φόρμα ανάποδα και χτυπώντας την ελαφρά. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ξύλινη ή μια πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τη φρατζόλα. Προσέξτε ωστόσο να μην φθείρετε την αντικολλητική επίστρωση. Τα εξαρτήματα ζυμώματος ενδέχεται να παραμείνουν μέσα στη φρατζόλα. Χρησιμοποιήστε το ατσαλένιο άγκιστρο για να τα αφαιρέσετε από το ψωμί. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά την αφαίρεσή τους, διότι θα καίνε.
Αφήστε το ψωμί να κρυώσει σε μια σχάρα προτού το κόψετε. (Συμβουλή: μπορείτε να κόψετε το φρέσκο ψωμί πολύ εύκολα με το ηλεκτρικό μαχαίρι της Princess (Αρ. τεμαχίου 492952).

14 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει αρκετά προτού την ξαναχρησιμοποιήσετε.

15 Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, αφαιρέστε το φις από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει επαρκώς προτού την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
Βλ. «Συντήρηση και καθαρισμός».

Επιλογή MENU

1 Πατήστε το κουμπί MENU για να μεταβείτε από το ένα πρόγραμμα στο άλλο.

1. BASIC (ΒΑΣΙΚΟ)
Είναι το πιο συνηθισμένο πρόγραμμα για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο κανονικού ψωμιού.

2. QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ)
Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζύμωμα, το φούσκωμα και το ψήσιμο ψωμιού σε λιγότερο χρόνο από ότι με το πρόγραμμα BASIC. Το ψωμί που ψήνεται σε αυτό το πρόγραμμα συνήθως είναι μικρότερο σε μέγεθος και είναι πιο «σφιχτό».

3. FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ)
Πρόγραμμα που ζυμώνει, φουσκώνει και ψήνει με περισσότερο χρόνο για φούσκωμα.. Αυτό συμβάλλει στη δημιουργία ψωμιού με τραγανή κόρα και ανάλαφρη υφή.

4. SUPER RAPID (ΕΞΠΡΕΣ)
Πρόκειται για πολύ σύντομο πρόγραμμα ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος ψωμιού. Το αποτέλεσμα είναι ψωμί τύπου χωριάτικο.

5. WHOLE WHEAT (ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ)
Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για το ζύμωμα, το φούσκωμα και το ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης. Η χρήση της λειτουργίας καθυστέρησης (χρονομετρητής) σε συνδυασμό με αυτό το πρόγραμμα δεν συνιστάται διότι το αποτέλεσμα είναι ψωμί κακής ποιότητας.

6. SWEET (ΓΛΥΚΟ)
Πρόγραμμα για το ζύμωμα, το φούσκωμα και το ψήσιμο γλυκού ψωμιού.

7. DOUGH (ΖΥΜΗ)
Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για το ζύμωμα και το φούσκωμα της ζύμης χωρίς ψήσιμο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ζύμη για να φτιάξετε μικρά ψωμάκια, πίτσα, ψωμί στον ατμό, κ.λπ.

8. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται μόνο για το ψήσιμο ψωμιού χωρίς ζύμωμα και φούσκωμα.
Αυτό το πρόγραμμα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, μετά τη χρήση κάποιου άλλου προγράμματος για ψήσιμο.

9. JAM (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ)
Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να βράσετε μαρμελάδες. Κόψτε τα φρούτα και/ή τα λαχανικά σε κομμάτια προτού τα βάλετε στη φόρμα ψησίματος.

10. SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ)
Αυτό το πρόγραμμα ζυμώνει, φουσκώνει και ψήνει ψωμί για σάντουιτς. Πρόκειται για ψωμί με ανάλαφρη υφή και λεπτότερη κόρα.

11. HOME MADE (ΣΠΙΤΙΚΟ)
Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να προσαρμοστεί από το χρήστη. Μπορείτε να προσαρμόσετε τις χρονικές ρυθμίσεις για το ζύμωμα, το φούσκωμα, το ψήσιμο καθώς και τη διατήρηση της θερμοκρασίας του ψωμιού προκειμένου να φτιάξετε τον αποκλειστικά δικό σας τύπο ψωμιού.
Βλ. «Πρόγραμμα HOME MADE».

Πρόγραμμα HOME MADE

Στο πρόγραμμα HOME MADE έχετε τη δυνατότητα να προσαρμόσετε το χρόνο της κάθε φάσης του προγράμματος ανάλογα με τις επιθυμίες σας.
Τα χρονικά διαστήματα κυμαίνονται ως εξής:

Φάση προγράμματος	**Χρόνος**
KNEAD1 (ΖΥΜΩΜΑ1)	3 - 14 λεπτά
RISE1(ΦΟΥΣΚΩΜΑ1)	20 - 60 λεπτά
KNEAD2 (ΖΥΜΩΜΑ2)	8 - 24 λεπτά
RISE2 (ΦΟΥΣΚΩΜΑ2)	1 - 60 λεπτά
RISE3 (ΦΟΥΣΚΩΜΑ3)	20 - 120 λεπτά
BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)	0 - 80 λεπτά
ΖΕΣΤΑΜΑ	0 - 120 λεπτά

1 Βάλτε το φις στην πρίζα ρεύματος.
Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος και ο εσωτερικός φωτισμός της οθόνης θα ανάψει για περίπου 30 δευτερόλεπτα.
Η οθόνη θα εμφανίσει τα εξής: Πρόγραμμα 1, χρόνος 3:20 και θερμοκρασία 180°C. Οι παύλες στην ένδειξη χρόνου δεν αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι το πρόγραμμα δεν έχει τεθεί σε λειτουργία.
2 Πατήστε το κουμπί MENU επανειλημμένα μέχρις ότου εμφανιστεί ο αριθμός προγράμματος 11 (HOME MADE).
3 Πατήστε το κουμπί PROCESS (ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ).
Στην οθόνη μπορείτε να δείτε ότι το KNEAD1 αρχίζει να αναβοσβήνει και η οθόνη δείχνει τη χρονική ρύθμιση για τη φάση KNEAD1 του προγράμματος.
Αλλάξτε τη ρύθμιση πατώντας το κουμπί TIME επανειλημμένα. Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί TIME, η χρονική ρύθμιση θα αυξάνεται κατά ένα λεπτό.
Εάν κρατήσετε το κουμπί TIME πατημένο, η χρονική ρύθμιση θα αυξάνεται γρηγορότερα. Όταν η χρονική ρύθμιση φτάσει στο μέγιστο σημείο, πατήστε το κουμπί TIME για επαναφορά στην ελάχιστη χρονική ρύθμιση.
Προσαρμόστε το χρόνο στην επιθυμητή ρύθμιση.
4 Πατήστε το κουμπί PROCESS για να μεταβείτε στην επόμενη φάση του προγράμματος (RISE1).
Αλλάξτε τη χρονική ρύθμιση με τον ίδιο τρόπο που περιγράφηκε ανωτέρω.
5 Πατήστε το κουμπί PROCESS κάθε φορά για να προσαρμόσετε τις χρονικές ρυθμίσεις για τις υπόλοιπες φάσεις του προγράμματος (KNEAD2, RISE2, RISE3, BAKE και WARM).
6 Μόλις τελειώσετε την προσαρμογή των ρυθμίσεων του προγράμματος, πατήστε το κουμπί START/STOP για να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα.
7 Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος πατώντας το κουμπί TEMP επανειλημμένα μέχρις ότου εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Βλ. «Επιλογή θερμοκρασίας».
8 Μπορείτε να καθυστερήσετε το χρόνο κατά τον οποίο επιθυμείτε να είναι έτοιμο το ψωμί σας χρησιμοποιώντας το κουμπί TIME. Βλ. «Χρονομετρητής».
9 Πατήστε το κουμπί START/STOP ξανά για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
10 Για επιπλέον ψήσιμο και το τελικό στάδιο της διαδικασίας, ανατρέξτε στις ενότητες «Ψήσιμο» και «Τέλος».

Επιλογή θερμοκρασίας

Η θερμοκρασία ψησίματος εμφανίζεται στην οθόνη σε °C μαζί με ένα βέλος που υποδεικνύει την επιλεγμένη ρύθμιση: LOWER (ΧΑΜΗΛΗ), MEDIUM (ΜΕΤΡΙΑ) ή HIGH (ΥΨΗΛΗ).

Αρ.	PROGR. (ΠΡΟΓΡ.)	LOWER (ΧΑΜΗΛΗ)	MEDIUM (ΜΕΤΡΙΑ)	HIGH (ΥΨΗΛΗ)
1.	BASIC (ΒΑΣΙΚΟ)	160°C	180°C	200°C
2.	QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ)	165°C	175°C	185°C
3.	FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ)	160°C	180°C	200°C
4.	SUPER RAPID (ΕΞΠΡΕΣ)	180°C	190°C	200°C
5.	WHOLE WHEAT (ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ)	160°C	180°C	200°C
6.	SWEET (ΓΛΥΚΟ)	160°C	180°C	200°C
7.	DOUGH (ΖΥΜΗ)	δ/ι	δ/ι	δ/ι
8.	BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)	160°C	180°C	200°C
9.	JAM (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ)	δ/ι	δ/ι	δ/ι
10.	SAND-WICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ)	160°C	180°C	200°C
11.	HOME MADE (ΣΠΙΤΙΚΟ)	Progr. (Πρόγρ.)	Progr. (Πρόγρ.)	Progr. (Πρόγρ.)

1 Πατήστε το κουμπί TEMP για εναλλαγή μεταξύ των ρυθμίσεων θερμοκρασίας LOWER, MEDIUM και HIGH.

Επιλογή μεγέθους φρατζόλας

Μόνο για τα προγράμματα BASIC (ΒΑΣΙΚΟ), FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ), SUPER RAPID (ΕΞΠΡΕΣ), WHOLE WHEAT (ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ), SWEET (ΓΛΥΚΟ), και SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ):

1 Πατήστε το κουμπί LOAF για εναλλαγή μεταξύ των ρυθμίσεων ποσότητας, όπως περιγράφεται παρακάτω.
Οι ρυθμίσεις 2.5 LB και 2 LB χρησιμοποιούνται συνήθως για μονή φόρμα ψησίματος ενώ η ρύθμιση DOUBLE (ΔΙΠΛΗ) συνήθως για τη διπλή φόρμα ψησίματος.

Ρύθμιση	Ποσότητα
2,5 lb.	1.150 γρ.
2 lb.	900 γρ.
DOUBLE (ΔΙΠΛΗ)	2 x 450 γρ.

Χρονομετρητής

Ο χρονομετρητής σας δίνει τη δυνατότητα να καθορίσετε το πότε πρέπει η συσκευή να ολοκληρώσει το επιλεγμένο πρόγραμμα [μόνο για τα προγράμματα BASIC (ΒΑΣΙΚΟ), FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ), SUPER RAPID (ΕΞΠΡΕΣ), WHOLE WHEAT (ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ), SWEET (ΓΛΥΚΟ), BAKE (ΨΗΣΙΜΟ) SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ και HOME MADE (ΣΠΙΤΙΚΟ)].
Παράδειγμα:

1 Προσθέστε ένα - ένα τα συστατικά στη φόρμα ψησίματος. Ξεκινήστε ρίχνοντας νερό ή υγρό μέσα στη φόρμα ψησίματος. Έπειτα προσθέστε το αλεύρι και – ανάλογα με τη συνταγή – προσθέστε ζάχαρη, αλάτι, βούτυρο και μαγιά ή μπέικινγκ πάουντερ.
Βάλτε τη μαγιά ή το μπέικινγκ πάουντερ σε ένα κενό που θα ανοίξετε στο αλεύρι και κάθε ένα από τα υλικά σε μία γωνία της φόρμας ψησίματος. Η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με τα υγρά, το αλάτι ή το βούτυρο, αφού έτσι θα ξεκινήσει άμεσα η διαδικασία ζύμωσης.

2 Επιλέξτε τις κατάλληλες ρυθμίσεις για το πρόγραμμα, τη θερμοκρασία και την ποσότητα.

3 Είναι, για παράδειγμα, 10 μ.μ. και θέλετε να έχετε φρεσκοψημμένο ψωμί στις 7:30 π.μ. Σε αυτή την περίπτωση, η χρονική διαφορά είναι 9 ώρες και 30 λεπτά.
Χρησιμοποιήστε το κουμπί TIME για να ορίσετε την καθυστέρηση περίπου σε 9:30.
Κάθε φορά που θα πατάτε το κουμπί

TIME, ο «τελικός» χρόνος για το έτοιμο ψωμί θα αυξάνεται κατά 10 λεπτά. Εάν κρατήσετε πατημένο το κουμπί TIME, μετά από λίγο, η χρονική ένδειξη θα αρχίσει να αυξάνεται σε βήματα των 10 λεπτών.
4 Πατήστε το κουμπί START/STOP για να ξεκινήσετε το χρονομετρητή. Οι παύλες στην ένδειξη χρόνου θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι το ρολόι λειτουργεί. Ο χρονομετρητής θα ξεκινήσει το πρόγραμμα φροντίζοντας το ψωμί σας να είναι έτοιμο την επιθυμητή ώρα.

Απενεργοποίηση και αποθήκευση της συσκευής

1 Βγάλτε το φις από την πρίζα ρεύματος.
2 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
3 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα (βλ. «Συντήρηση και καθαρισμός»).
4 Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό μέρος που προστατεύεται από τον παγετό.



Συντήρηση και καθαρισμός

- **Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή μετά τη χρήση.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι στην πρίζα όταν πρόκειται να την καθαρίσετε.**
- **Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή ενώ είναι ακόμα ζεστή.**
- **Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής δεν έρχονται σε επαφή με υγρασία.**
- **Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις σε νερό ή άλλα υγρά.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά ή διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα (όπως μαχαίρια ή σκληρές βούρτσες) για να καθαρίσετε τη συσκευή.**
- **Μόνο τα αποσπώμενα μέρη και τα εξαρτήματα (φόρμες ψησίματος, εργαλεία ζυμώματος, κουτάλι - μεζούρα, δοσομετρητής και ατσάλινο άγκιστρο) μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων. Η ίδια η συσκευή δεν μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.**

1 Βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
2 Καθαρίστε το εξωτερικό του σώματος της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και μικρή ποσότητα υγρού για το πλύσιμο των πιάτων για να υγράνετε το πανί.
3 Καθαρίστε τα αποσπώμενα μέρη (φόρμες ψησίματος, εργαλεία ζυμώματος, κουτάλι-μεζούρα, δοσομετρητής και ατσάλινο άγκιστρο) σε ζεστή σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων.
4 Στεγνώστε εντελώς τη συσκευή και τα εξαρτήματα προτού να τα αποθηκεύσετε.



Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- **Διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.**
- **Η συσκευή αυτή είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για οικιακή χρήση.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή από άτομα με σωματικές, αισθητήριες, πνευματικές ή κινητικές αναπηρίες ή από άτομα που δεν**

διαθέτουν την απαραίτητη γνώση και εμπειρία ενδέχεται να αποτελέσει πηγή κινδύνου. Ύα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια των εν λόγω ανθρώπων πρέπει να τους παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να επιβλέπουν τη χρήση της συσκευής.

- Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν παιδιά ή άτομα που δεν μπορούν να τη χειριστούν με ασφάλεια.
- Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνον από ειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που συνιστά ο προμηθευτής. Η χρήση άλλων εξαρτημάτων μπορεί να προκαλέσει βλάβες ή φθορές στη συσκευή, οι οποίες μπορεί να ενέχουν κίνδυνο για τον χρήστη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος του δικτύου είναι ίδια με αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πρίζα ρεύματος με γείωση η οποία να είναι συνδεδεμένη με κύκλωμα που προστατεύεται από κύκλωμα με ασφάλειες έντασης τουλάχιστον 10 A και στο οποίο δεν συνδέονται άλλα βαριά ηλεκτρικά φορτία.
- Εάν χρησιμοποιείτε προέκταση, φροντίστε να χρησιμοποιείτε γειωμένη προέκταση κατάλληλη για την ονομαστική ισχύ που καταναλώνει η συσκευή. Ξετυλίξτε το καλώδιο της προέκτασης προσεκτικά ώστε να μην σκοντάφτει κανείς επάνω του.
- Η συσκευή πρέπει να ρευματοδοτείται μέσω μόνιμου τροφοδοτικού (RCD) με ονομαστική ισχύ έντασης λειτουργίας η οποία να μην υπερβαίνει τα 30 mA.
- Να αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα όταν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Όταν αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, να τραβάτε το φις και όχι το καλώδιο.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να μετακινήσετε τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η συσκευή ή το καλώδιο παρουσιάζει βλάβη. Αναθέστε την αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος από ειδικευμένο τεχνικό.
- Φροντίστε η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φις να μην έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως το καυτό μάτι κουζίνας ή η γυμνή φλόγα.
- Φροντίστε η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φις να μην έρχονται σε επαφή με νερό, άλλα υγρά ή χημικά.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή εάν πέσει μέσα σε νερό. Αποσυνδέστε αμέσως το φις από την πρίζα. Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ ξανά τη συσκευή.
- Η συσκευή και τα μέρη της μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αγγίζετε τη συσκευή και τα μέρη της.
- Η συσκευή πρέπει να μπορεί να απάγει τη θερμότητα που παράγει για την αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς.

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται με κανένα αντικείμενο.

- **Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού την αποθηκεύσετε, την καθαρίσετε ή διεξάγετε εργασίες συντήρησης.**
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται κοντά σε άλλη πηγή θερμότητας.**

Κατά τη χρήση

- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους με πολλή υγρασία.**
- **Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε θερμοκρασίες μεταξύ των 15 και 35 βαθμών °C.**
- **Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να πέσει.**
- **Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας ή του τραπεζιού.**
- **Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έχει υποστεί φθορά.**
- **Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά όταν ακουμπάτε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις.**
- **Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και/ή αποσυνδέστε το φις από την πρίζα, εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα κατά τη χρήση, προτού την καθαρίσετε, τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα ή αποθηκεύσετε τη συσκευή μετά τη χρήση.**
- **Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω λειτουργεί.**
- **Μη μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ λειτουργεί ή είναι ακόμη ζεστή. Προτού μετακινήσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την και περιμένετε να κρυώσει.**
- **Οι φόρμες αυτής της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση από PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επίστρωση, ενδέχεται να παράγονται μικρές ποσότητες αερίων τα οποία είναι εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους. Ωστόσο, έχει αποδειχθεί ότι το νευρικό σύστημα των πουλιών είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στα εν λόγω αέρια. Ως εκ τούτου, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε κλουβιά πουλιών (για παράδειγμα, εξωτικά πουλιά όπως οι παπαγάλοι).**



Περιβάλλον

Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στους κατάλληλους κάδους απορριμμάτων.

Εάν θέλετε να πετάξετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο μικρές επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την ανακύκλωσή της.



Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά η συσκευή ή τα εξαρτήματά της. Μην πετάξετε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε την στο κατάστημα, ή παραδώστε την σε εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα συστήματα υποδοχής και περισυλλογής απορριμμάτων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.
Σχετική Ευρωπαϊκή Οδηγία:
2002/95/EE
2002/96/EE



Συνταγές για ψωμί

Για τις παρακάτω ποσότητες έχουν χρησιμοποιηθεί ο δοσομετρητής και η διπλή μεζούρα (με το κουτάλι σούπας και το κουταλάκι του γλυκού στα δύο άκρα) που παρέχονται με τον αρτοπαρασκευαστή.

Άσπρο ψωμί

Αλεύρι τύπου 70% ή σταρένιο αλεύρι	450 γραμ.
Μαγιά (ξηρή)	1½ κουταλιές του γλυκού
Λάδι	3 κουταλιές της σούπας
Γάλα	2 έως 3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1½ κουταλιές του γλυκού
Ζάχαρη	1½ κουταλιές της σούπας
Νερό	250 ml

Ψωμί ολικής άλεσης

Αλεύρι ολικής άλεσης	450 γραμ
Μαγιά (ξηρή)	1½ κουταλιές του γλυκού
Λάδι	3 κουταλιές της σούπας
Γάλα	2 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1½ κουταλιές του γλυκού
Ζάχαρη	1½ κουταλιές της σούπας
Νερό	260 ml

Ανάμεικτο ψωμί

Αλεύρι ολικής άλεσης	400 γραμ.
Καλαμποκάλευρο (ή αλεύρι άλλου τύπου)	50 γραμ
Μαγιά (ξηρή)	1½ κουταλιές του γλυκού
Λάδι	3 κουταλιές της σούπας
Γάλα	2 κουταλιές της σούπας
Γιαούρτι	1 κουταλιές σούπας
Αλάτι	1½ κουταλιές του γλυκού
Ζάχαρη	1½ κουταλιές της σούπας
Νερό	250 ml

Συστατικά

Μπορείτε, φυσικά, να παρασκευάζετε ψωμί χρησιμοποιώντας μία από τις παραπάνω συνταγές, αλλά αφού εξοικειωθείτε με τη διαδικασία θα διαπιστώσετε ότι είναι ευχάριστο να πειραματίζεστε χρησιμοποιώντας διαφορετικά συστατικά. Για τον σκοπό αυτό, είναι χρήσιμο να μάθετε λίγα περισσότερα πράγματα για τα διάφορα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ψωμιού. Στη συνέχεια θα σας παρουσιάσουμε ορισμένες πληροφορίες οι οποίες θα σας φανούν χρήσιμες για την παρασκευή ψωμιού.

Αλεύρι

Το βασικό συστατικό του ψωμιού είναι το αλεύρι. Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη αλευριού, καθώς και μείγματα αλευριών. Το είδος των δημητριακών που χρησιμοποιείται κάνει τη μεγάλη διαφορά στο ψωμί. Για παράδειγμα, επειδή το άσπρο αλεύρι περιέχει μεγάλη ποσότητα γλουτένης φουσκώνει καλύτερα από το "βαρύτερο" αλεύρι, οπότε χρειάζεστε λιγότερη μαγιά. Η γλουτένη είναι ένα σύμπλεγμα πρωτεϊνών το οποίο βρίσκεται στα δημητριακά, όπως το σιτάρι, η βρώμη, η σίκαλη και το κριθάρι. Όταν το ψωμί φουσκώνει, η γλουτένη σχηματίζει ένα "δίκτυο" το οποίο συγκρατεί τις φυσαλίδες του διοξειδίου του άνθρακα. Αυτό είναι το χαρακτηριστικό που προκαλεί το φούσκωμα του ψωμιού.

Τυποποιημένο αλεύρι ή αλεύρι οικιακής χρήσης

Στις περισσότερες μορφές του, το άσπρο αλεύρι ονομάζεται τυποποιημένο αλεύρι, ή αλεύρι οικιακής χρήσης. Δεν περιέχει σχεδόν καθόλου πίτουρα ή σπόρους, αλλά περιέχει πολλή γλουτένη. Αυτό το αλεύρι χρησιμοποιείται συνήθως για να "δέσουν" οι σούπες και οι σάλτσες, αλλά είναι επίσης καλό για την παρασκευή άσπρου ψωμιού.

Αλεύρι τύπου 70% και σταρένιο αλεύρι

Το αλεύρι τύπου 70% είναι λευκό σταρένιο αλεύρι. Το καθαυτό σταρένιο αλεύρι έχει ελαφρώς πιο γκρι χρώμα και περιέχει μικρές ποσότητες πίτουρου και σπόρων. Το αλεύρι τύπου 70% και το σταρένιο αλεύρι περιέχουν επίσης πολλή γλουτένη.

Αλεύρι ολικής άλεσης
Το αλεύρι ολικής άλεσης παρασκευάζεται από ολόκληρους, μη-επεξεργασμένους σπόρους σιταριού. Περιέχει όλο το πίτουρο και τους σπόρους από το σιτάρι. Όμοια με το σταρένιο αλεύρι, το αλεύρι ολικής άλεσης έχει πολλή γλουτένη, αλλά είναι βαρύτερο λόγω του πίτουρου και των σπόρων. Σαν αποτέλεσμα, το ψωμί θα είναι πιο "συμπαγές" εάν παρασκευαστεί μόνο με αλεύρι ολικής άλεσης. Για τον λόγο αυτό, οι περισσότεροι χρήστες που παρασκευάζουν ψωμί μόνοι τους προσθέτουν λίγο αλεύρι τύπου 70%.

Εκτός από τους παραπάνω τύπους αλευριού, υπάρχουν και άλλοι με τους οποίους μπορείτε να πειραματιστείτε, όπως για παράδειγμα: αλεύρι από βρώμη, αλεύρι από κριθάρι, αλεύρι από σίκαλη και καλαμποκάλευρο.

Μείγματα διαφορετικών τύπων αλευριού
Οι περισσότεροι τύποι αλευριού μπορούν να αναμειγνύονται. Ένα καλό παράδειγμα είναι ο συνδυασμός αλευριού από σίκαλη, βρώμη και σιτάρι. Θα μπορούσατε επίσης να δοκιμάσετε ένα συνδυασμό αλευριού από κριθάρι και σιτάρι. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε έτοιμα μείγματα από καταστήματα, όπως για παράδειγμα μείγματα με βάση το καλαμποκάλευρο ή μείγματα έξι, εννέα ή δέκα δημητριακών. Αυτά τα μείγματα περιέχουν συνήθως αλεύρι και/ή βελτιωτικά για το ψωμί.

Μείγματα "όλα-σε-ένα"
Μπορείτε επίσης να αγοράσετε έτοιμα μείγματα τα οποία περιέχουν όλα τα συστατικά, εκτός από το νερό. Αυτά τα έτοιμα μείγματα είναι εύκολα και γρήγορα στην χρήση, αλλά είναι επίσης και πιο ακριβά.

Μαγιά
Η μαγιά είναι απαραίτητη για να φουσκώσει το ψωμί. Μπορείτε να αγοράσετε φρέσκια μαγιά (σε κομμάτια) ή ξηρή μαγιά (σε σκόνη). Η γεύση της φρέσκιας μαγιάς είναι ελαφρώς πιο έντονη απ' ότι της ξηρής μαγιάς. Υπάρχουν διάφορα είδη ξηρής μαγιάς, τα οποία δίνουν ελαφρώς διαφορετικό αποτέλεσμα. Η επιλογή της μαγιάς είναι ζήτημα προσωπικής προτίμησης. Σαν πρακτικό κανόνα, μπορείτε να θεωρήσετε ότι χρειάζεστε περίπου μισή ποσότητα ξηρής μαγιάς συγκριτικά με την φρέσκια μαγιά. Το αποτέλεσμα της μαγιάς μπορεί να επηρεαστεί εάν η μαγιά έρθει σε επαφή με αλάτι ή λιπαρές ουσίες. Το αλάτι ξηραίνει τη μαγιά, και τα λίπη "εγκλωβίζουν" τα κύτταρα της μαγιάς, με αποτέλεσμα να μην μπορεί να φουσκώσει η ζύμη. Για τον λόγο αυτό είναι σημαντικό να φροντίζετε ώστε να μην τοποθετείτε τη μαγιά πολύ κοντά στο αλάτι και στο βούτυρο μέσα στον αρτοπαρασκευαστή.

Αλάτι
Το αλάτι προσθέτει γεύση στο ψωμί, αλλά είναι επίσης σημαντικό για την κρούστα και το φούσκωμα του ψωμιού (αν και το αλάτι μπορεί επίσης να εμποδίσει το φούσκωμα του ψωμιού εάν έρθει σε άμεση επαφή με τη μαγιά). Το αλάτι ενισχύει τη δομή της γλουτένης, η οποία δίνει σχήμα στο ψωμί. Το αλάτι διασφαλίζει επίσης ότι το ψωμί δεν θα φουσκώσει υπερχειλίζοντας τον κάδο ψησίματος και κατόπιν θα "καθίσει" πριν προλάβει να ψηθεί καλά.
Μπορείτε να παρασκευάσετε ψωμί με λιγότερο ή καθόλου αλάτι, αλλά θα χρειαστεί να διαφοροποιήσετε τα συστατικά.

Υγρά
Το πιο κοινό υγρό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού είναι το νερό, αλλά μπορείτε επίσης να δοκιμάσετε να χρησιμοποιήσετε γάλα, αποβουτυρωμένο ή πλήρες. Αυτό επηρεάζει τη γεύση, το φούσκωμα και τη δομή του ψωμιού.
Τα λιπαρά που περιέχει το πλήρες γάλα έχουν θετική επίδραση στη φρεσκάδα του ψωμιού, ενώ η λακτόζη που περιέχει το γάλα ενισχύει τη διεργασία της ζύμωσης. Το πλήρες γάλα παράγει ελαφρύτερο

ψωμί, το οποίο παραμένει φρέσκο για περισσότερο χρόνο.

Ζάχαρη
Η ζάχαρη συνεισφέρει σε μικρό βαθμό στη διαδικασία φουσκώματος, αλλά καθορίζει την γεύση του ψωμιού. Αντί για ζάχαρη, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μέλι, μελάσα ή σιρόπι. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε χονδρόκοκκη ζάχαρη ή κύβους ζάχαρης στον αρτοπαρασκευαστή. Εάν το κάνετε, η αντικολλητική επίστρωση μπορεί να φθαρεί. Μην χρησιμοποιείτε τεχνητές γλυκαντικές ουσίες, επειδή γενικά δεν επιδεικνύουν καλή αντοχή στην αύξηση της θερμότητας.

Λιπαρά
Ουσιαστικά, τα λιπαρά είναι ένα βελτιωτικό στοιχείο του ψωμιού. Δεν είναι απολύτως απαραίτητα, αλλά εάν τα χρησιμοποιήσετε το ψωμί γίνεται πολύ καλύτερο. Τα λιπαρά κάνουν πιο εύπλαστη την ζύμη, και διασφαλίζουν ότι θα μπορεί να φουσκώσει πιο εύκολα. Επίσης τα λιπαρά "εγκλωβίζουν" το δίκτυο της γλουτένης, συμβάλλοντας στην συγκράτηση του διοξιδείου του άνθρακα. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα το ψωμί να γίνεται πιο "ανάλαφρο" και να παραμένει φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διάφορους τύπους λιπαρών. Το λάδι (ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο), το βούτυρο και η μαργαρίνη δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα. Το λάδι κάνει πιο "απαλή" την κρούστα. Η μαργαρίνη κάνει πιο τραγανή την κρούστα, και βελτιώνει επίσης τη διαδικασία φουσκώματος του ψωμιού. Εάν παρασκευάζετε ψωμί με βότανα, μπορείτε να το κάνετε πιο γευστικό χρησιμοποιώντας ένα αρωματισμένο λάδι, όπως π.χ. καρυδέλαιο, ή λάδι με άρωμα σκόρδου ή βασιλικού.

Θερμοκρασία
Είναι καλύτερο τα συστατικά να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου όταν τοποθετούνται στον κάδο ψησίματος. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πολύ ζεστά υγρά, επειδή αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη δράση της μαγιάς.

Υποδείξεις και συμβουλές

Χρησιμοποιήστε μία σχάρα για να κρυώσετε το ψωμί
Μετά από το ψήσιμο, αφήστε το ψωμί να κρυώσει πάνω σε μία σχάρα. Αυτό επιτρέπει την απαγωγή της θερμότητας απ' όλες τις πλευρές του ψωμιού.

Κόψιμο του ψωμιού αφού κρυώσει
Το ψωμί που παρασκευάζετε μόνοι σας κόβεται καλύτερα αφού κρυώσει. Εάν το ψωμί είναι ακόμη ζεστό, είναι καλύτερο να το κόψετε χρησιμοποιώντας ένα ηλεκτρικό μαχαίρι, όπως το Princess 2952 Silver Electric Knife.

Αποθήκευση του ψωμιού
Αφού κρυώσει το ψωμί, το καλύτερο είναι να το τυλίξετε σε μία πετσέτα. Έτσι, η κρούστα του θα διατηρηθεί ωραία και τραγανή. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ειδικές χάρτινες σακούλες αποθήκευσης ψωμιού. Το ψωμί θα μαλακώσει εάν το διατηρήσετε μέσα σε πλαστική σακούλα ή στο ψυγείο.

Κατάψυξη του ψωμιού
Μπορείτε να καταψύξετε το ψωμί που παρασκευάζετε μόνοι σας, αφού κρυώσει. Είναι πιο βολικό να καταψύχετε το ψωμί σε μερίδες της μιας ημέρας.
Η απόψυξη του ψωμιού είναι καλύτερο να γίνεται σε θερμοκρασία δωματίου, επειδή εάν γίνει σε φούρνο μικροκυμάτων το ψωμί ξεραίνεται πολύ γρήγορα.
Αν και το ψωμί μπορεί να καταψυχθεί, αυτό επηρεάζει πάντα αρνητικά την ποιότητά του.

Σκουρότερο ψωμί
Μπορείτε να προσθέσετε μία κουταλιά της σούπας κακάο στο αλεύρι για να προσδώσετε σκουρότερο χρώμα στο

ψωμί. Αυτό δεν έχει σχεδόν καμία επίδραση στο άρωμα ή στην γεύση.

Πιο τραγανή κρούστα
Για να πετύχετε πιο τραγανή κρούστα, μπορείτε ν' αφήσετε το ψωμί μέσα στην συσκευή για δέκα έως δεκαπέντε λεπτά κατά τη φάση διατήρησης θερμοκρασίας.

Εάν το ψωμί ξεχειλίσει από τον κάδο ψησίματος κατά το φούσκωμα
Μπορείτε να ελέγχετε τη διαδικασία φουσκώματος από το παράθυρο παρακολούθησης. Κανονικά δεν είναι καλή ιδέα να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διαδικασία φουσκώματος επειδή το ψωμί μπορεί να "καθίσει", αλλά εάν η ζύμη ξεχειλίσει από τον κάδο ψησίματος και κολλήσει στο παράθυρο παρακολούθησης (πράγμα το οποίο μπορεί επίσης να συμβεί και κατά το ψήσιμο), ανοίξτε για λίγο το καπάκι. Έτσι, η ζύμη θα "καθίσει" ελαφρώς.

Εάν το ψωμί είναι πιο συμπαγές και με μικρότερο όγκο...
Η χρήση υπερβολικά μεγάλης ποσότητας υγρών έχει σαν αποτέλεσμα πιο "επίπεδο" ψωμί, με μικρότερο όγκο. Επειδή η ζύμη είναι υπερβολικά υγρή, δεν μπορεί να φουσκώσει σωστά. Αυτό μπορεί επίσης να προκληθεί εάν χρησιμοποιηθεί μπαγιάτικη μαγιά.

Εάν το ψωμί είναι ξερό...
Η χρήση υπερβολικά μικρής ποσότητας υγρών έχει σαν αποτέλεσμα ψωμί το οποίο είναι πολύ ξερό. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε (ελαφρώς) περισσότερο νερό ή γάλα. Εάν το ψωμί είναι καλό μόλις ψηθεί αλλά ξεραίνεται πολύ γρήγορα, προσθέστε περισσότερο λάδι ή βούτυρο.

Εάν το ψωμί "καθίσει"...
Εάν το ψωμί φουσκώσει σωστά αλλά "καθίσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, δοκιμάστε να το ψήσετε χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα με τη μικρότερη διάρκεια (Basic). Γενικά, με τα προγράμματα μεγαλύτερης διάρκειας αυξάνεται η πιθανότητα να "καθίσει" το ψωμί κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Συνοψίζοντας

Αφού διαβάσετε όλες αυτές τις πληροφορίες, θεωρητικά θα πρέπει να μπορείτε να δημιουργήσετε τις δικές σας αγαπημένες συνταγές. Το μόνο που απομένει είναι η πρακτική εξάσκηση. Ωστόσο ίσως διαπιστώσετε ότι δεν είναι και τόσο εύκολο, επειδή η παρασκευή ψωμιού είναι μία ικανότητα την οποία δεν μπορείτε να αποκτήσετε μέσα σε μία και μόνο ημέρα. Στην προσπάθειά σας να επιτύχετε το τέλειο ψωμί μπορεί να συναντήσετε διάφορα εμπόδια. Μην απογοητευτείτε εάν δυσκολευτείτε στην αρχή. Απευθυνθείτε σε άλλους ανθρώπους που παρασκευάζουν μόνοι τους ψωμί και ρωτήστε τους για τις δικές τους εμπειρίες, αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε περισσότερα γι' αυτό το θέμα, αναζητήστε πληροφορίες στο Internet και - το πιο σημαντικό απ' όλα - συνεχίστε να πειραματίζεστε, επειδή οι δυνατότητες που έχετε είναι απεριόριστες. Τελικά, το σπιτικό ψωμί είναι το πιο νόστιμο.